



●前庭の地にこだわり、依頼した建築家も愛媛在住。客室のインテリアにも造園家の細やかな配慮 ●ダイニングのカウンターからは、池に上る噴水が見える。テラス側もあり ●庭園にある湯治池のほとりのオーベルジュ。噴水の奥に見えるのがダイニング棟。右に見えるのが宿泊棟

料理も絶景も堪能できる

四国・心地よい オーベルジュ

土地の恵みと絶景に感動し、
洗練されたサービスに癒される

TOBE オーベルジュ リゾート

愛媛県

10年にオープンし、最近ますます注目を集めているオーベルジュがこちら。オーナーは、松山でブライダル事業を展開している越智仁文さん「もともとオーベルジュが好きで、いつか自分も開きたかった」という夢を、この土地と出会い、構想から15年かけて実現させた。

ホテルのレストランで職をふるっていた総料理長の藤内宏次郎さんは、越智さんの幼なじみとのこと。フレンチ出身だが、ソースには和食のだしを取り入れるなど、自由な発想で愛媛の海や畑の恵みを仕上げる。例えば、あわびに添えられた煮いもソースは、「いいあわびを探して、しまなみ海道のあたりに出かけたとき、たまたま出会ったおばあさんが煮いもをつくらっていたんです」と話す。ブライダル仕込みのスタッフのサービスも心地よく、優しい味わいの料理とともに、心にしみ込んでくるはずだ。

Data

☎ 089-960-7501

愛媛県伊予郡越智町宮内1622の7
料金/1泊2食つき2名利用1室¥69,300〜
客室/全10室(スイート2室、標準2棟) IN15:00 OUT12:00
小学生以下は宿泊不可

レストラン利用の場合、ランチ12:00〜15:00 ¥5,000〜、
ディナー18:00〜22:00 ¥6,000〜
アクセス/浜松山脈からタクシーで約30分。
伊予鉄道山田駅からタクシーで約30分。
松山空港から車で約30分
http://www.tobe-oberjuru.com/



●朝食は、自家菜園のある丘の上でいただくことも可能。絶景を眺めながら食事ができる一日1席だけの特別なサービス ●ディナーは、まず総料理長の藤内さんの食育の説明からスタート。瀬戸内や豊後水道から捕る魚介、スタッフで世話をしているという自家菜園や地元農家の野菜でつくられる野菜たちがふんだんに ●あわびの煮いもソース添え ●地火でじっくりとローストした伊予牛 ●④の煮、あここのカラムシッコをほじめる。地元の野菜なども、愛媛らしい旬を感じるオリジナルのソースで、使われる器も、越智さんのこだわり

[エクラ]

5th
Anniversary

安田成美が着る 上質カシミア

éclat

12 December 2012
定価 880yen

<http://eclat.shueisha.co.jp>

Fashion

新・大人の遊び場「丸の内」で
黒田知永子
おてかけコーディネート14
幸福の「アルハンブラ」を楽しむ



別冊付録44P
エクラ・宿委員会厳選!
今、本当に泊まりたい
日本の
美味しい宿
55

Beauty

シーン別
大人の「華やぎメイク」
たるみに克つ! 新メソッド
「下げるマッサージ」で顔上げ

[ファッション大特集]

服で、着こなしで、配色で差がつく!

大人の 「美シルエット」の作り方

1. 黒田知永子流「ちょっと」ウエスト・コンシャスが素敵
2. 「冬アウター」×「ボトム」の細見セルール
3. 一枚で美シルエットの「ひとくせ」ニット
4. グレー&ベージュ あいまい色の選び方・着こなし方

山本容子絵で綴る
「京都 私の散歩道」

山本麗子直伝
「美味しい中華の定番レシピ」

桐島かれん
ベルギー「フランダース」の旅

坂東玉三郎

女子会で、夫婦ふたりで...
年末を楽しむ
東京「大人の遊び場」

エクラプレミアム通販

大切な人へ、そして私へ
12月の贈りもの