

五感が目覚める
世界のホテル

CREA Traveller

100
文藝春秋
100周年

2022 Vol. 1

進化する
日本のホテル

世界の街角から
コペンハーゲン

*Italy
France
England
United States
and more...*

HOTEL

愛しきあの街のホテルへ

フィレンツェ / トスカーナ / パリ / プロワ

ロンドン / コッツウォルズ / ニューヨーク / ホノルル

東京 / 大阪 / 京都 / 奈良 / 北海道 / 沖縄……

〈右〉サン・ジョヴァンニ広場からサンタ・マリア・デル・フィオーレ大聖堂を望む。〈左〉ヘルヴェティア&プリストル(p.40)の“ジュニア・スイート・ビュー”。伝統工房特注による内装は気品に満ちている。

芸術の都を味わい尽くす
快適なステイは進化する

天までもがその美しさに嫉妬している、と美術史家ヴァザリーが賛美した花の都フィレンツェ。なるほどトスカナのまぶしい陽光は、街に満ち溢れる造形美に容赦なく射し込むよう。

旧市街をそぞろ歩けば、暗い小道の奥に忽然と現れる優美な赤茶色の巨大クレーポラに息を呑み、ふいに出会うドナテッロやミケランジェロの陰影深い彫像が飛ばす眼光にドキリとする。美術史上に燦然と輝くルネサンスの巨匠たちの、人間臭い英雄伝説が今でも街角に漂うフィレンツェには、アルノ川とともにマジカルな時間がゆったりと流れている。

この何百年も変わらなそうに見える風景の陰には、フィレンツェ市民が命をかけて作り上げ、守り抜いてきた熾烈な歴史がある。

紀元前から土壌に恵まれ、商業や製造業に長けた民族は、莫大な富を得て、やがてルネサンス運動を巻き起こす。その過程で、ノブレス・オブリージュとして都や領地の美化に資金投入し、トスカナの田園でさえも風情ある集落や糸杉並木で飾っていったのだ。

栄華が遠く過ぎ去った今日でも、フィレンツェ流美意識を継承する市民層は厚く、伝統ある文化財保護組織には国内外から寄付が集まり、近年は外国資本も参入し、古都の美は未来に向けて輝きを増している。さらにパンデミックを経て、華麗に衣替えた宿泊施設のオープンが続いた。

世界屈指の芸術の都でしか味わえない極上ステイを満喫したい。

Episode 1 Italy Firenze, Toscana

伝統を未来へと繋ぐ美意識

文=大平美智子 写真=仁木岳彦(p.34-47)

Information

時差:-8時間
(夏季は-7時間)
通貨:1€≒140
入国制限なし
(2022年9月28日現在)



Italy Firenze

Palazzo Portinari Salviati

パラッツォ・ホルティナリー・サルヴィアーティ



日常に回帰した古都は
毎日がまるで祝祭のよう

2022年後半のイタリアは、マスクやパンデミック報道はいつの間にかフェイドアウトし、すっかり日常回帰モード。入国時のPCR検査陰性証明提示などとも免除され、旅行熱を溜め込んだ欧米の観光客が続々と押し寄せている。

なかでもフィレンツェは人気のデステイネーションらしく、ホテルやレストランはどこも大盛況。しかも広場から路地裏に溢れ出したテラス席で憩う人々で賑やかこの上ない。昼も夜もどこまでも宴が続く真夏の夜の夢のよう。

花の都は、この時を予見していたかのように行動制限下でも弛まずグルーミングし続けていた。モニメントの大掛かりな修復が行われ、様々な施設のリニューアルや新オープンが続く。

特に目立ったのは、旧市街で長らく門を閉ざしていたヘリテージ級建造物のパブリックデビュー。ルネサンス期の貴族の館で重要文化財を秘蔵する「パラッツォ・ホルティナリー・サルヴィアーティ」(P37)や、名門ホテル「ヘルヴェティア&プリストル」(P40)も全館修復リニューアルに続いて隣の古館を買取り新館を増設。中心街のど真ん中で360度パノラマが楽しめる大型テラスを持つ「ホテル・カリマール」(P44)など、パンデミック中に続々とオープン。

あたかも14世紀のベスト後に、ルネサンス運動がやってきたかの如く再生し続けるフィレンツェ。街全体がヘリテージの古都の底力は未知数だ。



Firenze Now

動き出した古都

1 古代ローマ時代に起源をもつ町の象徴、ヴェッキオ橋。2 大聖堂の周りもテラス席でいっぱい。3 パノラマの名所、クランジェロ広場は空前の混み具合。4 夕陽に染まる古都の美は永遠。5 有名ブランドの寄附による修復後、通水しマニエリスム然となったネプチューンの噴水。6 共和国広場のメリーゴーランドも復活。7 飲食店の客席で埋まったファエンツァ通り。



ルネサンスの
芸術に溢れた
貴族の館へようこそ

〈上〉ルネサンスの中庭がメインホールに。〈下〉「ガレオ・ジュニア・スイート」の窓から大聖堂を眺める。



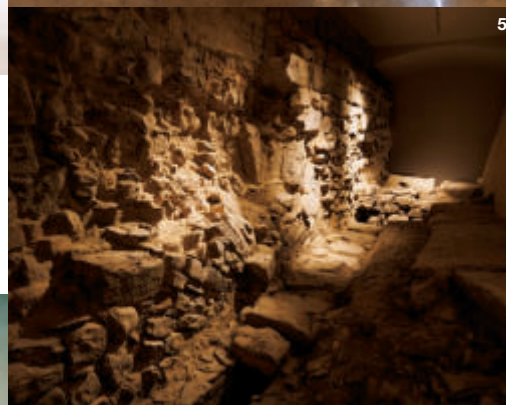
4 “ウズラの詰め物とフォアグラのアプリコットソース”。5-6 優雅な「サロット・ポルティナーリ」でいただくお茶と朝食。「シック・ノンナ」の厨房で仕込んだデザートや卵料理はスペシャル。

さらに圧巻は、ノーブル階にある「ダントー」「ペアトリリーチエ」など、ゆかりある人物名が付いた4つのアイコニック・スイートルーム。高さ6メートルもある天井からシルクゴブランのカーテンがたっぷりと下がり、15世紀の木製装飾天井や18世紀のロココ壁画、年代物のテラコッタの床は風合いよく磨き抜かれ、調度品もロンドンのサザビーやクリスティーズで競り落としたアンティークの逸品ばかり。バスルームの新設にあたっては壁も文化財なので穴も開けられないため、客室内を大理石尽くしのボックス型に仕上げ贅を極めた。

当ホテルのもう一つの目玉が、館内奥のインペリアル・コートにあるメインダイニング「シック・ノンナ」だ。こちらにはヴィット・モッリーカ氏が率いるフーデイズ待望のレストラン。フォーシーズンズホテル時代から、その安定した腕前と人柄が褒め称えられたヴィット氏が今めざす料理は、生まれ育ったルカーノ地方の少年時代に愛した滋味溢れる思い出の味。フィレンツェ近郊の新鮮な食材を生かしたシグニチャー・プレートを、貴族が饗宴を催した中庭でゆったりとしただける。メインサロン内の「サロット・ポルティナーリ」での朝食やランチも同厨房のものでお徳感たっぷり。

毎週月曜には館内文化財ハイライト・ツアーも企画されているので見学＆食事だけでもおすすめだ。

1 軽い酸味と甘さ、柑橘の香りの出合いが秀逸なデザート“シトロン”。2 “ホタテとレタスのオープンオイルソース”。3 “カヴァテッリ・パスタのエビ添えカチョ・エ・ペペ”。いずれも人気の料理。



1-8-9 最上階のガリレオ・ジュニア・スイート。天文学関連のアンティークが揃う。2 巨匠アレッシンド・アローリによる華麗なフレスコ画が天井に。3 豪華なサルヴィアーティ礼拝堂。

ふたつの名家の姓を冠したミュージアム級ホテルが登場

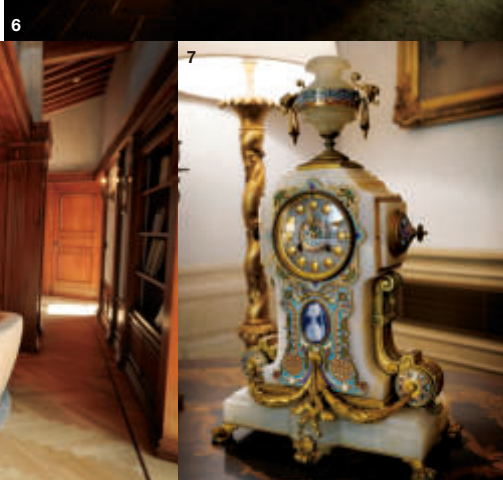
古都に花咲き乱れる4月の半ば、大聖堂脇から徒歩2分ほどのコルソ通りにミュージアム級のホテルがオープンした。ここはメデイチ家とともにルネサンス運動に深く関わった銀行家ポルティナーリ家の13世紀からの住まいであり、中世の詩人ダントーのミューズ、ペアトリリーチエの生家でもあるという、フィレンツェ市民には思い入れ深い場所。

ルネサンス最盛期には初代トスカーナ大公コジモ1世の母方の名家サルヴィアーティ家が買い取り豪奢に増築。巨匠ドナテッロやヴェロッキオなどの調度品で

埋め尽くした。これらの歴史が、このふたつの家名を冠する由来である。

薄暗いエントランスから館内に入ると、ガラス張りの天井からやわらかい光が降り注ぐメインホールでスタツフが優しく迎えてくれる。そこは典型的なルネサンスの貴族の館に見られる青砂岩の柱廊を配置した元中庭で、中央には古代ローマ時代風の彫刻、奥の壁には中世の聖母子像のフレスコ画がさりげなく鎮座しており、古の栄華を思わせる佇まい。館内奥にはルネサンス後期の画家アローリによる豪華な天井画や閉ざされたままであったという礼拝堂などが美術監督局指導下で4年の歳月をかけて丁寧に修復されて復活、全館に輝きが蘇ったのだ。

4 迫力の「フレスコ画のギャラリー」。5 地下から古代ローマ遺跡が発見されるというサプライズも。6 ダイナミックな空間「フランチェスコ1世マスタースイート」。7 客室の調度品もお宝揃い。



Palazzo Portinari Salviati

DATA Via del Corso 6, 50122 Firenze
☎+39 055 535353 | ldchotelsitaly.com/en/palazzoportinarisalviati-florence
客室数／13 料金／1室650€～



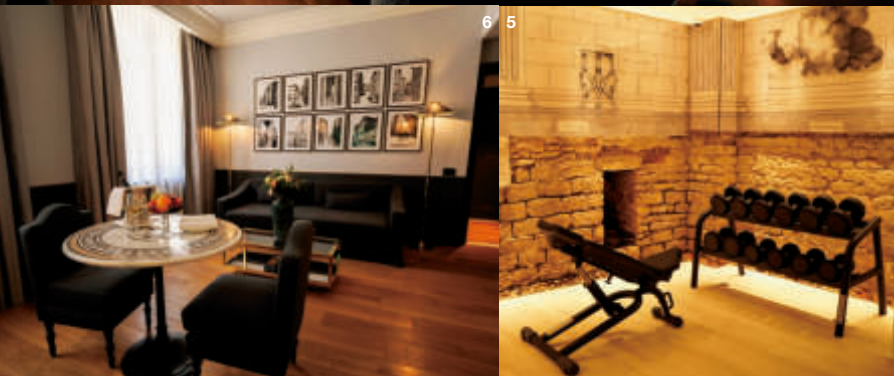
1 メインホール奥にあるアール・デコ様式の「ウィンター・ガーデン」。2 メインホールもユニークな円形ソファに刷新。3・6 「ブリストル」館のスイートルーム。全館モダンシックな内装。

伝統職人工房の技が光る
ラグジュアリーな空間

19世紀末、迎賓館ホテルとしてデビューした「ヘルヴェティア&ブリストル」は、大聖堂や各名所に至便の立地で、グランドツアーでやってきた英国貴族や著名な文豪、芸術家などの定宿であった。長らく旧市街の帷に隠れたコンサバな5ツ星であったが、2016年より地元ファミリーが経営するスターホテルズ・グループの傘下となる。フィレンツェ生まれの2代目、現社長のエリザベッタ・ファブリ氏はことのほか同ホテルに惚れ込み、足繁く通ってはインテリアを変えたりカフェテリアを拡張したりとこまご

ま手を加えているうちに居心地よいフィレンツェ趣味の宿となってきた。さらに2019年、全館の大掛かりな修復&改築工事に踏み切る。19世紀の施設やアンティークインテリアを国際的にも著名な地元の修復工房に依頼し、ファブリックも由緒ある伝統絹織物工房で新調するなどして、オーセンティックなエレガンスと輝きを取り戻した。さらに隣接していた元ローマ銀行の18世紀の館を買収し、2021年に新たに25の客室を増設。ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドにも加盟し、中心街で唯一、世界トップのラグジュアリー宿泊施設の仲間入りを果たしたのだ。

4 地下にあるトラヴェルティーノ大理石で統一された優雅なスパ。広い温水プールにメニューも充実。5 ジムには工事中に見えられた古代ローマ遺跡が。なんとテルメ跡だったそう。



Italy Firenze Helvetia & Bristol

ヘルヴェティア&ブリストル

花の都の中心に立つ
迎賓館ホテルにて
その奥深い歴史に浸る

グランドツアー時代の面影を残す大階段や廊下も、当時の素材や色に忠実に修復。輝きが蘇る。



3 チェリーと紫のダマスク織はフレスコパルディ家のオリジナル柄。18世紀から貴族の家々が共同経営していたフィレンツェ伝統絹織物工房製で、現在はステファノリッチ社が経営。

「工房と市民との密接な関係が未来へと続く伝統の要」

1 イニシャル入りのリネンやベッドはドレラン社の特製。2 創業当時の温もりあるインテリアとアンティークで囲まれた「ヘリテージスイート・ヘルヴェティア」。白木枠の鏡扉や鉄細工の天蓋なども職人が丁寧に修復。

「一方『プリストル』館は、ファブリ社長のお気に入りのインテリア・デザイン1、アヌーシユカ・ヘンペルに依頼しました。こちらの鏡や大理石モザイクのテールブル、ファブリックなどもフィレンツ

の美術館の作品を手がける世界的トップの修復工房だ。

「カシヤーニ工房は、ウフィツィや海外の美術館の作品を手がける世界的トップの修復工房だ。

約200点あった17〜18世紀のテーブルや椅子は、フィレンツェのカシヤーニ工房で直し、カーテンや壁布などはフィレンツェ伝統絹織物工房で新調しました」

「改築により旧館を『ヘルヴェティア』、新館を『プリストル』と区分けしました。『ヘルヴェティア』館は、19世紀の様式を大切に、全館をくまなく修復しました。

「改築により旧館を『ヘルヴェティア』、新館を『プリストル』と区分けしました。『ヘルヴェティア』館は、19世紀の様式を大切に、全館をくまなく修復しました。

「改築により旧館を『ヘルヴェティア』、新館を『プリストル』と区分けしました。『ヘルヴェティア』館は、19世紀の様式を大切に、全館をくまなく修復しました。

「改築により旧館を『ヘルヴェティア』、新館を『プリストル』と区分けしました。『ヘルヴェティア』館は、19世紀の様式を大切に、全館をくまなく修復しました。

「改築により旧館を『ヘルヴェティア』、新館を『プリストル』と区分けしました。『ヘルヴェティア』館は、19世紀の様式を大切に、全館をくまなく修復しました。

「改築により旧館を『ヘルヴェティア』、新館を『プリストル』と区分けしました。『ヘルヴェティア』館は、19世紀の様式を大切に、全館をくまなく修復しました。

「改築により旧館を『ヘルヴェティア』、新館を『プリストル』と区分けしました。『ヘルヴェティア』館は、19世紀の様式を大切に、全館をくまなく修復しました。

「改築により旧館を『ヘルヴェティア』、新館を『プリストル』と区分けしました。『ヘルヴェティア』館は、19世紀の様式を大切に、全館をくまなく修復しました。

「改築により旧館を『ヘルヴェティア』、新館を『プリストル』と区分けしました。『ヘルヴェティア』館は、19世紀の様式を大切に、全館をくまなく修復しました。

「改築により旧館を『ヘルヴェティア』、新館を『プリストル』と区分けしました。『ヘルヴェティア』館は、19世紀の様式を大切に、全館をくまなく修復しました。

「改築により旧館を『ヘルヴェティア』、新館を『プリストル』と区分けしました。『ヘルヴェティア』館は、19世紀の様式を大切に、全館をくまなく修復しました。

「改築により旧館を『ヘルヴェティア』、新館を『プリストル』と区分けしました。『ヘルヴェティア』館は、19世紀の様式を大切に、全館をくまなく修復しました。

「改築により旧館を『ヘルヴェティア』、新館を『プリストル』と区分けしました。『ヘルヴェティア』館は、19世紀の様式を大切に、全館をくまなく修復しました。

「改築により旧館を『ヘルヴェティア』、新館を『プリストル』と区分けしました。『ヘルヴェティア』館は、19世紀の様式を大切に、全館をくまなく修復しました。

「改築により旧館を『ヘルヴェティア』、新館を『プリストル』と区分けしました。『ヘルヴェティア』館は、19世紀の様式を大切に、全館をくまなく修復しました。

「最高の立地なので、庭を散歩するように古都を楽しんでいただきたい。そして、フィレンツェ伝統の粋が満ちる館内をフル活用して、ごゆっくりくつろいでいただけたら幸いです」

「最高の立地なので、庭を散歩するように古都を楽しんでいただきたい。そして、フィレンツェ伝統の粋が満ちる館内をフル活用して、ごゆっくりくつろいでいただけたら幸いです」

「最高の立地なので、庭を散歩するように古都を楽しんでいただきたい。そして、フィレンツェ伝統の粋が満ちる館内をフル活用して、ごゆっくりくつろいでいただけたら幸いです」

「最高の立地なので、庭を散歩するように古都を楽しんでいただきたい。そして、フィレンツェ伝統の粋が満ちる館内をフル活用して、ごゆっくりくつろいでいただけたら幸いです」

「最高の立地なので、庭を散歩するように古都を楽しんでいただきたい。そして、フィレンツェ伝統の粋が満ちる館内をフル活用して、ごゆっくりくつろいでいただけたら幸いです」

「最高の立地なので、庭を散歩するように古都を楽しんでいただきたい。そして、フィレンツェ伝統の粋が満ちる館内をフル活用して、ごゆっくりくつろいでいただけたら幸いです」

「最高の立地なので、庭を散歩するように古都を楽しんでいただきたい。そして、フィレンツェ伝統の粋が満ちる館内をフル活用して、ごゆっくりくつろいでいただけたら幸いです」

「最高の立地なので、庭を散歩するように古都を楽しんでいただきたい。そして、フィレンツェ伝統の粋が満ちる館内をフル活用して、ごゆっくりくつろいでいただけたら幸いです」

「最高の立地なので、庭を散歩するように古都を楽しんでいただきたい。そして、フィレンツェ伝統の粋が満ちる館内をフル活用して、ごゆっくりくつろいでいただけたら幸いです」

「最高の立地なので、庭を散歩するように古都を楽しんでいただきたい。そして、フィレンツェ伝統の粋が満ちる館内をフル活用して、ごゆっくりくつろいでいただけたら幸いです」

「最高の立地なので、庭を散歩するように古都を楽しんでいただきたい。そして、フィレンツェ伝統の粋が満ちる館内をフル活用して、ごゆっくりくつろいでいただけたら幸いです」

「最高の立地なので、庭を散歩するように古都を楽しんでいただきたい。そして、フィレンツェ伝統の粋が満ちる館内をフル活用して、ごゆっくりくつろいでいただけたら幸いです」

「最高の立地なので、庭を散歩するように古都を楽しんでいただきたい。そして、フィレンツェ伝統の粋が満ちる館内をフル活用して、ごゆっくりくつろいでいただけたら幸いです」

「最高の立地なので、庭を散歩するように古都を楽しんでいただきたい。そして、フィレンツェ伝統の粋が満ちる館内をフル活用して、ごゆっくりくつろいでいただけたら幸いです」

「最高の立地なので、庭を散歩するように古都を楽しんでいただきたい。そして、フィレンツェ伝統の粋が満ちる館内をフル活用して、ごゆっくりくつろいでいただけたら幸いです」

「最高の立地なので、庭を散歩するように古都を楽しんでいただきたい。そして、フィレンツェ伝統の粋が満ちる館内をフル活用して、ごゆっくりくつろいでいただけたら幸いです」

「最高の立地なので、庭を散歩するように古都を楽しんでいただきたい。そして、フィレンツェ伝統の粋が満ちる館内をフル活用して、ごゆっくりくつろいでいただけたら幸いです」

「最高の立地なので、庭を散歩するように古都を楽しんでいただきたい。そして、フィレンツェ伝統の粋が満ちる館内をフル活用して、ごゆっくりくつろいでいただけたら幸いです」

「最高の立地なので、庭を散歩するように古都を楽しんでいただきたい。そして、フィレンツェ伝統の粋が満ちる館内をフル活用して、ごゆっくりくつろいでいただけたら幸いです」



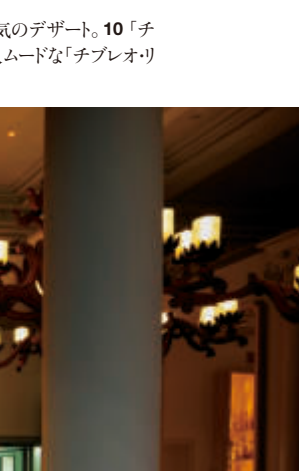
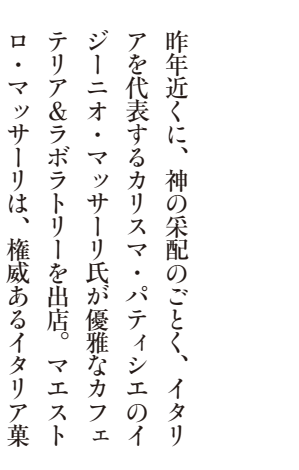
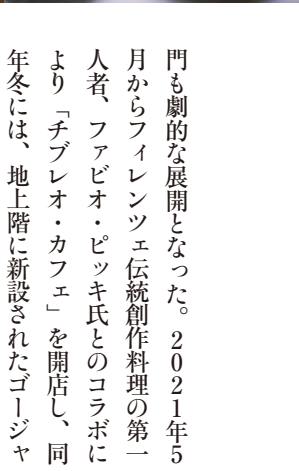
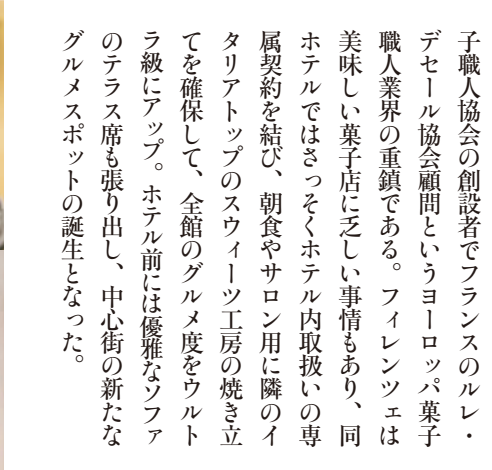
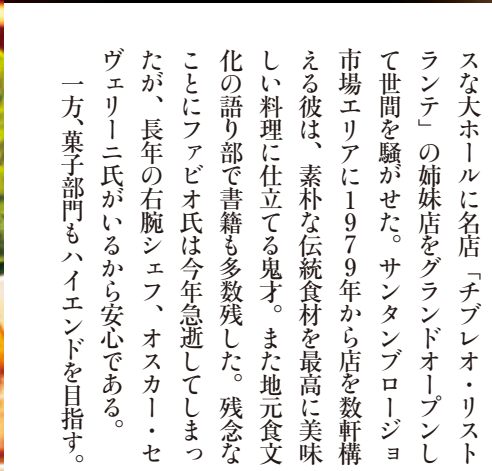
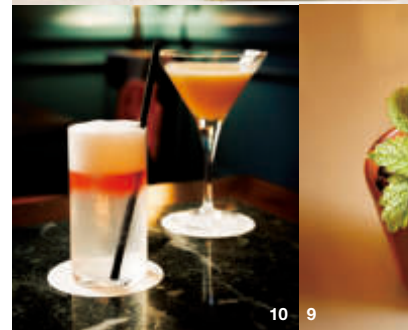
Helvetia & Bristol

DATA Via dei Pescioni 2, 50123 Firenze
☎+39 055 26651
collezione.starhotels.com/en/our-hotels/helvetia-and-bristol-florence
客室数 / 89 料金 / 1室550€〜



フェデリコ・ヴェルサーリ支配人。大都市やリゾートの高級ホテルの要職を歴任してきたホスピタリティのプロである。

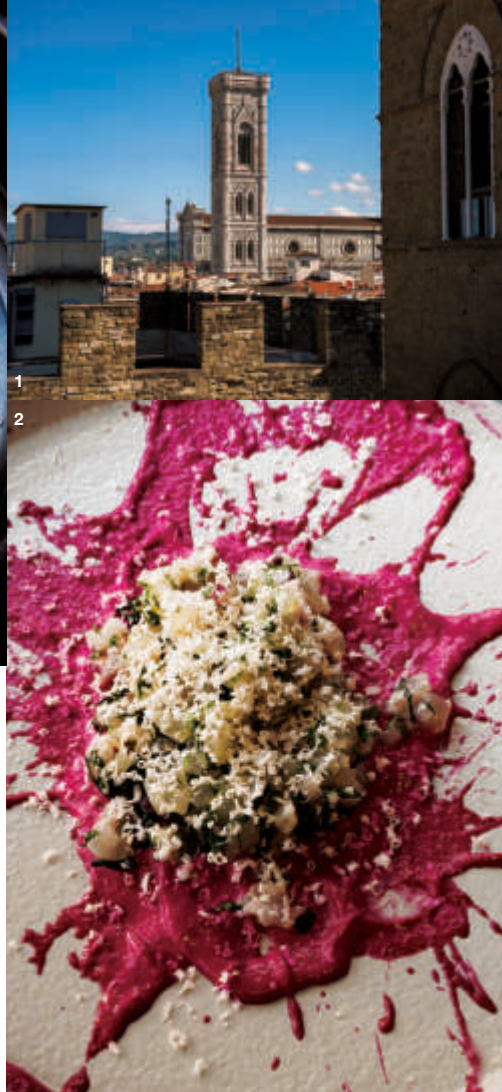
1 テラス席でいただく朝食はエクスルーシヴ感たっぷり。2 “フィレンツェ風レッドサラダ”。3 ディナーのアミューズをカクテルと合わせるのが当世流。4 “シェフのスペアリブ”。5 シグニチャープレートのプリモ“チプレオ風クレスペッラ”。6 “マッサーリ”の美しい菓子類。7 ジャムやビスケットはお土産にぴったり。



門も劇的な展開となった。2021年5月からフィレンツェ伝統創作料理の第一人者、ファビオ・ピッキ氏とのコラボにより「チプレオ・カフェ」を開店し、同年冬には、地上階に新設されたゴージャスな大ホールに名店「チプレオ・リストランテ」の姉妹店をグランドオープンして世間を騒がせた。サンタンブロージョ市場エリアに1979年から店を数軒構える彼は、素朴な伝統食材を最高に美味しい料理に仕立てる鬼才。また地元食文化の語り部で書籍も多数残した。残念なことにファビオ氏は今年急逝してしまつたが、長年の右腕シェフ、オスカ・セヴェリーニ氏がいるから安心である。一方、菓子部門もハイエンドを目指す。

昨年近くに、神の采配のごとく、イタリアを代表するカリスマ・パティシエのイジーニオ・マッサーリ氏が優雅なカフェテリア&ラボラトリーを出店。マエストロ・マッサーリは、権威あるイタリア菓子職人協会の創設者でフランスのルレ・デセル協会顧問というヨーロッパ菓子職人業界の重鎮である。フィレンツェは美味しい菓子店に乏しい事情もあり、同ホテルではさっそくホテル内取扱いの専属契約を結び、朝食やサロン用に隣のイタリアトップのスウィーツ工房の焼き立てを確保して、全館のグルメ度をウルトラ級にアップ。ホテル前には優雅なソファのテラス席も張り出し、中心街の新たなグルメスポットの誕生となった。

8 “国産トマト4種のカラフルな前菜”。9 鉢植えスタイルの人気のデザート。10「チプレオ・カフェ」でも食事や本格カクテルが楽しめる。11 大人ムードな「チプレオリストランテ」。12「チプレオ・カフェ」のバーカウンター。



1-5 大聖堂や宮殿を間近に望む立体式テラスでカクテルを。2 “鯛のタルタル”。3-4 “牡蠣のグリル”や“イシモチの刺身”は、重層的なスパイス使いと程よい酸味が絶妙な前菜。

歴史とモダンが融合する
進化系のワイレンツエ滞在

ホテル名のカリマラとは、所在地の通りの名で、中世、ここに大工房を構えていた染色業などの組合「アルテ・ディ・カリマラ」に由来するもの。洗礼堂や大聖堂の建築に大貢献した偉大なる組織であった。

そんな歴史ある名を冠した当ホテルはサプライズがいっぱいの宿。ヴェッキオ橋まで1分ほどのスペシナルな立地であり、入口は小さくて見逃してしまいそうだが、最上階には息を呑むような360度パノラマが楽しめる、3層にもなった広大なテラスを隠し持つ。

オーナーはアートギャラリイも経営するイスラエル人アーティスト、カメレ・イラン氏。なるほど館内には100点ものコンテンポラリーアート作品が点在し、客室は建築家アレックス・メイトリスによるカラフルなモダン・デコを組み合わせたユニークな折衷様式だ。

絶景のルーフトップ・レストランではイスラエル人シェフ、モフ・ナフタリイ氏が、フランスと日本での経験を生かした地中海料理でディナーを彩る。

古都の歴史とインターナショナルテイストが融合した館内はスタッフも充実していて、レセプションは24時間対応というホスピタリティも、オープン後瞬く間に人気スポットになった所以である。

6 リズミカルな大理石使いがユニークな浴室。7 オーナーの作品もあちこちに展示。8 19世紀のファサード全体もホテル資本によって修復。9 歴史ある階段スペースはギャラリーのよう。

Hotel Calimala

DATA Via Calimala 2, 50123 Firenze
☎+39 055 0936360 hotelcalimala.com
客室数／38 料金／1室250€～

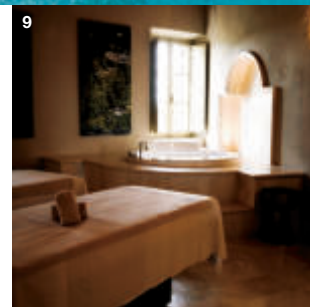


Italy
Firenze
Hotel Calimala
ホテル・カリマラ



Borgo San Felice

DATA Località San Felice, 53019
Castelnuovo Berardenga, Siena, Toscana
☎+39 0577 3964 borgosanfelice.it
客室数/60 料金/1室560€～



1・3 厳選した食材の旨みを引き立たせる技はさすが。2 新進気鋭のシェフ、フアン・カミロ・キンテロ氏とスタッフ。食部門は世界的スターシェフのエンリコ・バルトリニ氏も監修。

エロジカルな銘醸地で
トスカーナの休日を満喫

ボルゴとは、古来、豪族や貴族たちの領地や集落を意味する伝統ある呼び名。紀元前に起源を遡るといって「ボルゴ・サン・フェリーチェ」は、そんな村全体で快適ステイが楽しめるアルベルゴ・ディフーズ型の美しいオーベルジュだ。

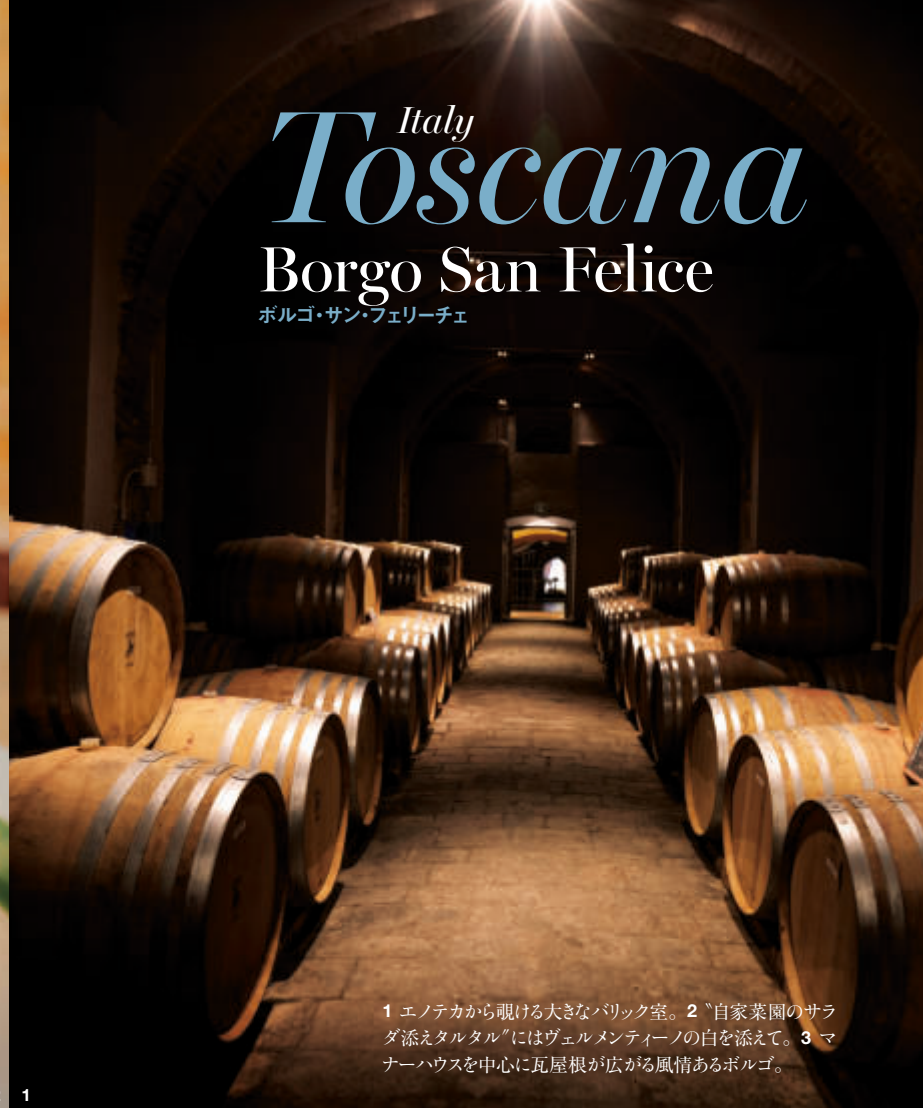
このあたりはトスカーナ大公の命により18世紀から銘醸地として保護指定された名高きキャンティ・クラシコ地区の心臓部であり、同施設は1700ヘクタールもの広大な敷地とミシュラン1ツ星レストランも完備する。

ボルゴを復活させたのは44年前から参

入したアリアンツ社経営陣の「美観への愛と情熱、地域保護と復興」という、まるでルネサンスのフィレンツェ市民のような経営理念だ。早くから太陽光パネルやバイオマスなどクリーンエネルギーを導入し、SDGsの一環として2012年からは障害者と高齢者のコラボをサポートする有機菜園も開始するなど、まさにフェリーチェⅡ幸せな環境のボルゴを作り上げた。

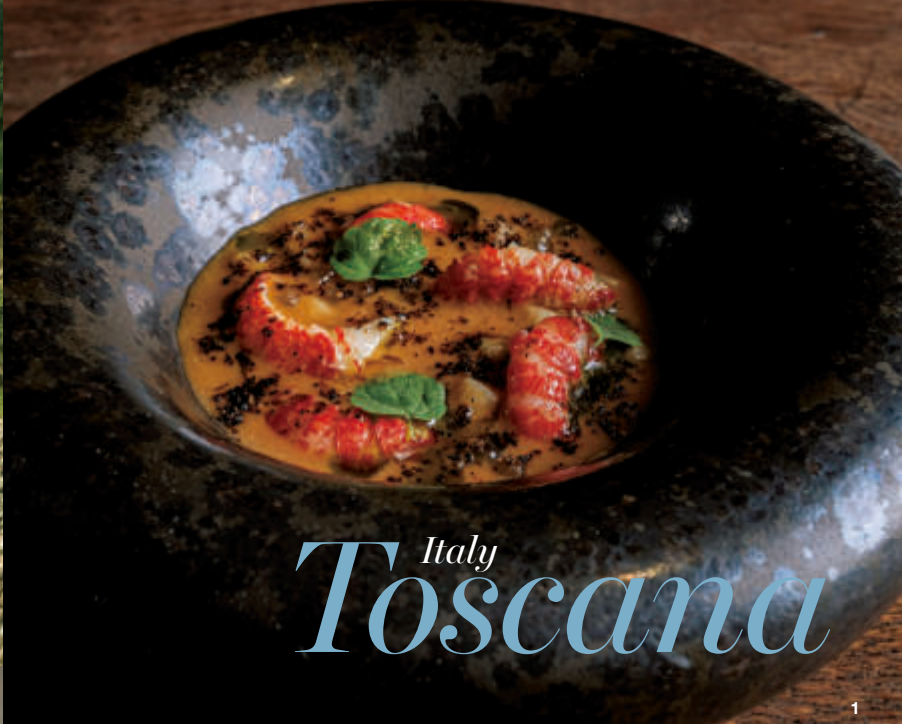
蔦のからまる石壁の風情ある館に泊まるもよし、有機ブドウ畑に点在するヴィラで憩うもよし。ルレ・エ・シャトールイタリア部会長も務める支配人の目の行き届いたホスピタリティとトスカーナの田園に癒やされること間違いなしだ。

4 品あるトスカーナ・カントリー風の「プレステージ・ルーム」。5 プールサイドでも本格ランチが楽しめる。6 コルクもリサイクル。7 エノテカにはブルネッロやボルゲリのワイン、オリーブオイルも揃う。8 マナーハウスのある中心広場。9 元搾油所の「ボタニック・スペース」。



1 エノテカから覗ける大きなバリック室。2 “自家菜園のサラダ添えタルタル”にはヴェルメンティーノの白を添えて。3 マナーハウスを中心に瓦屋根が広がる風情あるボルゴ。

貴族の荘園が生まれ変わった
オーベルジュで
極上のワインを味わう



1 新設のヴィラはプライベートプール付き。2 敷地内は色とりどりの花やオリーブ、柑橘類が溢れる楽園。3 シェナ渓谷に囲まれたインフィニティプールでの夕陽は格別。4 本館内にある豪華な「サント・ピエトロ・グランド・スイート」。5 スパではオリジナルのナチュラル・コスメ「シード・トゥ・スキン」を使用。6 庭園にはモロッコ風の天蓋付きデイベッドも。バラやハーブの香りに包まれてまどろみたい。7 約120haの広さを誇るボルゴ。すぐ近くには、有名なサン・ガッガーノ修道院がある。

DATA Località Palazetto 110,
53012 Chiusdino, Siena, Toscana
☎+39 0577 75 12 22
borgosantopietro.com 客室数/20
料金/1室785€～

施設内の有機農園では、野菜やブドウ、ミツバチに羊や豚を本格的に育て、メインダイニング「サポリウム」では、畑から直の滋味深い料理がいただける。シェフには新たに、各地の3つ星店での経験も長いアリエル・ハーゲン氏を迎えた。緑に囲まれた「ボルゴ・スパ」での施術や、畑での収穫から始まる料理教室に絵画教室、さらには自家用ヨットでのクルーズと、夢のようなお楽しみを秘めた今様リトリート・ボルゴである。

シエナ渓谷に潜む
リトリートの桃源郷
シエナ西南に延びる旧街道沿いにひっそりと佇む「ボルゴ・サント・ピエトロ」は、中世のころ、巡礼者が長旅の骨を休めた宿場村であった。800年の時を超えた現在、ここはデンマーク人オーナーのトットルツプ夫妻が手塩にかけてつくり上げた、麗しき5つ星ウエルネス・リゾートとなった。

デザイナーであるシャネット夫人自らが手がける客室は、地元の伝統職人による趣味のよい家具やファブリックに、暖炉前には革張りの肘掛け椅子も置かれたノブル・カントリースタイル。

1・2 「マーテル」のこの夏のヒット料理2品「アベマリ・アンパスタの川エビ添え、ゾルフィーニ豆ソース」と「スモーク・スパゲティのアップチャート・サラミリンドウ風味」。レアな食材の調達と仕込みの凝り具合が半端ない。器も秀逸。3 天然石を敷き詰めた湖のようなプールサイド。4 品よい「スイート・デラックス」。5 雄大な自然に囲まれたボルゴ。6 112㎡のモダンな店内に、テーブルはたったの9席で真剣勝負。夜のみ営業（日曜はランチあり）。7 最新設備が整った大きなオープンキッチン。

DATA Via di Camaldoli 52, 52014
Moggiona, Arezzo, Toscana
☎+39 0575 556204
itrebaroni.it 客室数/18
料金/1室70€～

山の幸と神秘が融合する
森のファインダイニング
フィレンツェから車で東へ1時間半ほどのフォレスト・カゼンティネージ国立自然公園は、世界遺産にも登録された広大なブナの森、世界最古の薬局を持つ戒律厳しいカマルドリ修道院などがあるサンクチュアリゾーン。
そんな森の入り口にある「ボルゴ・イ・トレ・バロニ」は、その名の如くバロニ兄弟が経営する時の旅籠であったが、2017年から3年がかりでスパやプールを完備したリゾート・ホテルにリニューアル。そのメインダイニング「マーテル」が、気鋭グルメレストランとして今、ひそかに評判を呼んでいる。
シェフは三男のフィリッポ氏で、音楽やアートを愛し、とりわけ心酔したのが森の食材のポテンシャルとご近所さんの修道院秘伝の野生食材知識。専用ラボと一緒に研究を重ね創作した、トスカナの森の幸を昇華したオリジナルレシピは、野趣とラグジュアリーの美しきマリアージュ、五臓六腑に染み渡る旨さだ。スパ付きの客室もあるので、森林浴と美食を心ゆくまで満喫したい。

