

Premium Stay

ラグジュアリーホテル特集

大自然と調和する極上空間、美しい眺望、地産地消を生かした美食の数々……。輝きに満ち溢れる豊かな滞在期間を演出するホテル。上質なホスピタリティを提供する至極のホテルを厳選してご紹介します。

[神奈川] 横浜市中区山下町10
ホテルニューグランド

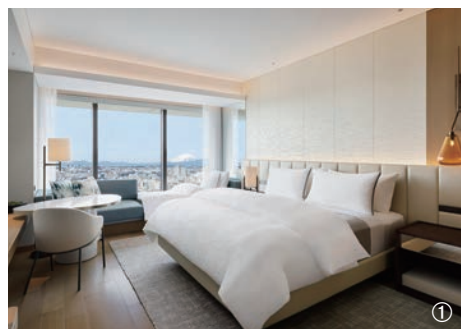


①横浜港の美しい眺望が満喫出来る安らぎに満ちた客室。写真はタワー館スイートペリアフロア「ペリールドラブル」②シンボルの「大階段」③「ニューグランドブルー」の重厚な絨毯が歴史を物語る④本館1F「ザ・カフェ」で提供する発祥の味



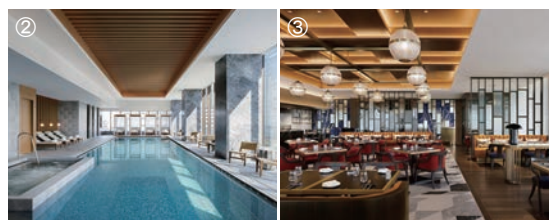
2022年12月に開業95周年を迎える、クラシックホテルの代表格の1つ。横浜の観光名所「山下公園」の目の前に位置し、中華街や元町、海の見える丘公園等へのアクセスも良好だ。横浜市認定歴史的建造物や近代化産業遺産に認定され、かのマッカーサー元帥も滞在した本館と、全室横浜港を一望するオーシャンビューが魅力のタワー館が在り、滞在先をセレクトする事が出来る。落ち着いた空間が魅力の本館2Fのザ・ロビーには、開業時より使用する「横浜家具」が設えられる。更に歴史を物語るのはこのホテル発祥の料理「シーフードドリア」「スパゲッティナポリタン」「プリン・ア・ラ・モード」。愛され続ける人気メニューとして本館1F「ザ・カフェ」で提供されている。行き交う船を間近に眺め、異国情緒溢れる横浜の魅力を満喫して頂きたい。

[神奈川] 横浜西区みなとみらい4-2-8
ウェスティンホテル横浜



①全客室42㎡以上で「ヘブンリーベッド」を導入。写真はデラックスキング②ジャグジー、サウナ、スチームバスを併設した屋内プール③カジュアル・フレンチ「フラスター・デューク」

2022年6月、国内で6つ目のウェスティンブランドとしてみなとみらい21地区に開業。「ウェルビーイング(健康)」を促し、「健康になる旅」を可能にする施設を取り揃える。5Fの総合ウェルネスフロアには、フィットネススタジオや屋内プールに加え、国内で初めてホテル名を冠した「ヘブンリースパバイ ウェスティン」を併設。5カ所の料飲施設では、地産地消(横浜近郊の食材を活用)を取り入れた季節のメニューの提供やイベントを開催し、「泊まって健康になる」新しいスタイルをサポート。他にケーキのテイクアウトショップも併設されている。館内のインテリアは、自然との繋がりを意識した温かみのある自然の色を基調とし、広々とした空間が特長。天気の良い日には23Fの最上階フロアから神奈川県の山々や富士山も望める。観光やビジネス、ウェディング等、目的に合わせて利用出来る。

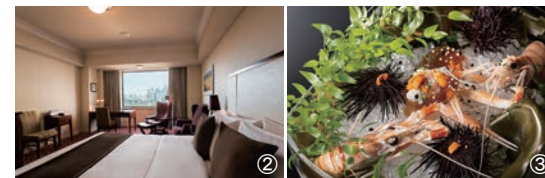


[東京] 千代田区内幸町1-1-1
帝国ホテル東京



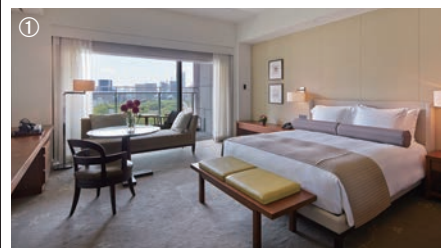
海外からの賓客を迎える「日本の迎賓館」として1890(明治23)年11月に開業した、「伝統と革新」が融合する日本の代表的ホテル。館内には17店舗のレストランやバーを擁し、宿泊客専用施設として屋内プール、サウナ、フィットネスセンターやビジネスセンター、無料会議室、ミュージックルーム等も備わっている。2021年2月より、「帝国ホテルに住まう」をコンセプトに、新たなライフスタイルを提案するサービス「帝国ホテル サービスアパートメント」を開始。30泊37万8000円(税込)〜。専属サービスアテンダントによる24時間対応のサービス等をベースに、ランドリーサービスやルームサービスをサブスクリプションで利用出来る。専用の共同利用スペースのコミュニティールームで

は、朝食のパンを無料で提供する他、洗濯乾燥機や電子レンジ、トースター等も設置。これらに加え、ホテルラウンジでのコーヒー又は紅茶の提供、駐車場利用、屋内プール、サウナ、フィットネスセンターの利用、ミーティングルーム、ビジネスラウンジの利用、荷物の預かり等のサービスが含まれている。不動産契約の様な煩雑な手続きが無く、スピーディーに予約出来るのも嬉しい。「食」も同ホテルの魅力の1つ。開業当初から130年以上磨き続けているフランス料理を中心に、日本料理、中華料理等、多彩な料理を用意。2021年11月には、ホテル直営の本格日本料理として「寅黒」をオープン。神楽坂にある名店「神楽坂 石かわ」とのアライアンスにより実現した、五感で楽しむ日本料理を堪能出来る。

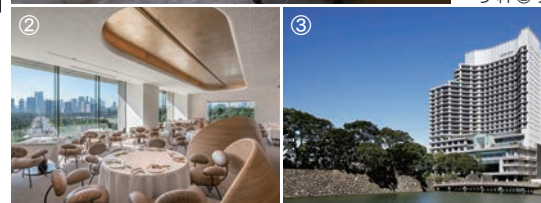


①丸の内ビジネス街に近く、ショッピングや観劇、映画鑑賞などが楽しめる日比谷・銀座エリアに位置し、館内各所には美術品としても評価の高い装飾が施され、1棟建てのグランドホテルに相応しい外観・内装を擁する②落ち着いたインテリアと共に居心地を重視した機能的な造りが特長のインペリアルフロアのデラックスルーム③フランス料理「レ・セゾン」の限定コース「ノエルメニュー」の一品。フランス・シャンパーニュ地方を代表するレストラン「レクレイユール」でシェフを務めたティエリー・ヴォワザンを招聘。素材を厳選し、伝統を踏まえながら新たな感性を取り入れて作り上げる料理は驚きと発見の連続

[東京] 千代田区丸の内1-1-1
パレスホテル東京

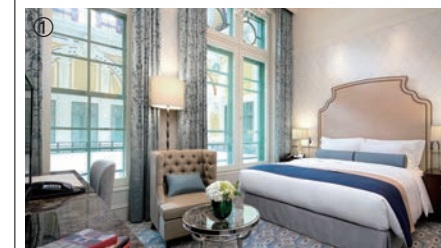


①和田倉噴水公園を望むデラックスキング WIRTH BALCONY ②2019年にオープンしたフランス料理「エステール」③都心に在りながら美しい緑と水に囲まれる



ブランドコンセプトの「美しい国の、美しい一日がある。」には「自然との調和」という想いが込められており、緑や水を生かした空間設計を始め、館内には「パレス・ガーデン——継承と変奏」をコンセプトとしたアートが約720作品以上配置されている。食はレストランやバーが10店舗。四季の味を堪能出来るフランス料理、中国料理、日本料理、ダイニングのほか、Mr. マティニーと称された初代チーフバーテンダーの味を継ぐ伝統のマティニーや、ペストリーショップ「スイーツ&デリ」ではホテルメイドスイーツが味わえる。

[東京] 千代田区丸の内1-9-1
東京ステーションホテル



①駅舎のドームレリーフを最も間近に眺められる人気の高い客室②ロビーラウンジでは米ぬかを使った焼き菓子「ロンドレ」の販売等も③ホテルがある東京駅丸の内南口の駅舎と町並み

1915年、東京駅丸の内駅舎の中に誕生。2012年にリニューアルし、「Living Heritage(ただ見られるだけではなく、使い続ける文化遺産)」として壮麗に甦った。館内にはヨーロッパクラシックを基調とした150の客室、10のレストラン&バー、フィットネス、宴会場等が有り、「伝統が息づく、ここにしかない OMOTENASHI」をコンセプトに、お客様の心に寄り添う“共感するおもてなし”を届ける。料理は野菜をふんだんに用い、味は勿論、見た目、香りにも拘った一皿を提供。フードロス問題も意識する。発着列車本数日本一の東京駅に直結、理想的なロケーションを誇り、首都圏や国内各地への移動に便。

