

絶景リゾート
日本三古湯を堪能する

wonderful
HOTEL

LIFE

ホテルジャーナリストせきねきょうこの
ワンダフルホテルライフ

VOL.18

INFINITO HOTEL & SPA

南紀白浜

和歌山県・白浜町

日本書紀に、牟婁温湯（むろのいでゆ）、紀温湯（きのいでゆ）として登場する白浜温泉。悠久の時代から温泉が湧き出ており、古の天皇も行幸し浴していた。いまも滔々と湧き出る温泉は、優しくも刺激的。そして、かつて関西の上流階級が集ったというホテルは、その名湯を宿したままスタイリッシュにまみがり、日本メイトの土着なリゾートとして扉を開けた。

文=せきねきょうこ 写真=野田洋一 撮影=A2WORKS
text: Kyoko Sekine photo: Yuichi Noguchi plan: A2WORKS

せきねきょうこ

1994年から現職。世界のホテルや旅館の「環境問題、癒し、もてなし」を主眼に現場取材を繰り返す。スクープも多く、雑誌、新聞、ウェブを中心に連載多数。ホテルのコンサルティングやアドバイザーも兼任。著書多数。www.kyokosekine.com

ラナイスイート(56.3㎡)のバルコニーに佇む露天風呂は、プライベートな温泉気分が満ちる。温泉は茶室の湯。絶景を眺めながらゆったりと寛げる。このタイプの客室は7室。



1) パノラマビューのラウンジ「PACIFIC」。朝食、ランチ、バーとしても。2) ライブラリーには食や旅関係書、和歌山出身の博物学者で知の巨人・南方熊楠の書籍も陳列。3) ガーデンレストラン「ジョヴァンニ」。テラス席も快適

1) 中庭の温水屋外プライベートプール。4月末～10月末オープン。2) 「オーシャンビュー ラナイ・スイート」は源泉かけ流しの露天風呂付。3) 白浜温泉の行幸源泉から引く源泉かけ流しの湯が満ちる大浴場「海」の露天風呂

代から「牟婁温湯」「紀温湯」の名で知られ、文武天皇をはじめ多くの貴人たちが来泉された由緒ある温泉なんです。確かに齊明天皇、天智天皇、中大兄皇子など、文献には多くの貴人が訪れた記録が残る。「日本書紀」にも牟婁温湯の名が登場する。さらにここ南紀白浜は神々の宿る地域に囲まれている。伊勢神宮（三重県）、熊野三山（和歌山県）、高野山（和歌山県）など、名刹・古刹や高名な神社が鎮座する地域だ。この地域を俯瞰すれば白浜は神々が行き交うパワースポットのようなものである。周辺の空気がすがすがしいのも、安息を求めるリゾート地として優れた条件となる。

さて、話は館内に戻ろう。館内には、いくつもの温泉風呂が用意されている。それぞれに露天風呂とサウナの設置された2カ所の大浴場「海」「空」のほか、クリエィティブ露天風呂「昇」がある。いずれも湯に浸かりながら、幸せな活力に満たされる朝陽も、感動的に美しい夕陽も満喫できる。ラウンジの一面にはライブラリーがある。仕切りの向こうにはスモークキングルーム「PEAK BAR」が。ここはシンプルモダンなラウンジとは対照的に重厚感のある英国調のしつらえが目玉。

そして、滞在には欠かせない食事は、イタリア人シェフ、ダル・ボスコ・ジョヴァンニさんが腕を振るう本格的イタリア料理である。

温かく機転の利いたサービースと居心地のよさ！

南紀白浜空港から車でわずか5分、ゆるやかな丘の頂を上り詰めると、スタイリッシュな趣のリゾートホテル「INENITO HOTEL」& SPA 南紀白浜」に突き当たる。前面はもう海のみ、建物が建つのが高台の先端だとわかる。どこか豪華客船のような内装のレセプション回りや、広いラウンジに入ると大きなガラス窓からは南紀白浜の海岸線と、空と海が織りなす大パノラマが迫ってくる。2方向がガラスに覆われたつくりで、風景との一体感がたまらない。窓辺には海に向かうカッパル席が置かれ、その特等席では、母娘、恋人同士、熟年夫婦らなど二人連れが座りほとんど動かずにいる。時を忘れるほどの絶景に、きつと言葉も忘れていくのだろう。

南紀白浜は、戦後から当時の新婚旅行の憧れの地として在り続け、熱海や宮崎と並び昭和観光史のトップに座ってきた日本有数の景勝地。その全貌がこのリゾートから一望できるのだ。

リゾートのオーナー夫妻に南紀白浜とリゾートの魅力について聞いてみた。社長いわく「とにかくゆったりと滞在してリゾート自体を楽しんでいただきたい。うちの温泉は白浜温泉のひとつ、行幸源泉からのお湯。白浜温泉は1400年の歴史があり、飛鳥、奈良時

バーでオリジナルカクテルも



INFINITOというオリジナルカクテル。ブルーが空と海、塩が白砂、チェリーは太陽を象徴

新感覚の創作和食も用意



1) 「風」のメニューから一例。ハモ、松茸、エリンギの青のリバン粉揚げ。2) 景色のいい和食処「風」。隣の別室にはてんぷらのカウンター席。3) 旬の新鮮な野菜サラダ

趣向の異なる大浴場



右写真はクリエイティブ露天風呂「風」。左は大浴場「空」の露天風呂。いずれも絶景を満喫できる展望風呂

スパでよりリラックス



「ラ・メール」では独自のセラピー、YUZUシグニチャーがおすすめ。オイルもオリジナル

使い心地のいいアメニティ



- 浴衣** 男性用ブルー系と女性用の桜模様の赤系。浴衣は温泉必需品
- 羽織** 男女用の色違いが用意された浴衣用の羽織は春夏用袖なし
- タオル** しっかりと目のつまった今治タオルは水切れもよく高品質
- パジャマ** ワンピースの地柄入りパジャマは縞のパイピングに高級感
- バスローブ** 白のタオル地製バスローブ。通常より軽さと着やすさが快適
- バスアメニティ** プルガリのシャンプー&シャワージェル、ボディローション

INFORMATION

住所：和歌山県西牟婁郡白浜町2018
Tel: 0739-42-2733 Fax: 0739-43-1007
客室数：74室 料金：1泊2食付2万3300円～(税別)
http://hotel-infinito.co.jp

カード：AMEX、DINERS、JCB、Master、VISA、銀聯
チェックイン：15:00 (最終チェックイン21:00) チェックアウト：11:00
アクセス：車/阪和自動車道南紀田辺ICから約2時間30分
電車/JR白浜駅からタクシーで約15分
JR大阪駅から車で約2時間30分 施設：ラウンジ、ガーデンレストラン「ジョヴァンニ」、和食お食事処「風」、パンケトルーム、宴会場、ライブラリー、ピークバー (スモーキングルーム)、エステサロン、フィットネスジム、源泉かけ流し大浴場 (内風呂2、露天風呂3、サウナ2) インターネット：Wi-Fi



ゆったりとお寛ぎにいらしてください！

代表取締役 鈴木一正さん

和歌山の幸を生かしたイタリアン



シェフ ダル・ボスコ・ジョヴァンニさん
ヴェローナから和歌山に移住。近隣の山を開拓した畑で野菜も育てている



パスタ
トマトソースのリングイネ、左はトマトにチーズソース。トマトはイタリアンの王道



ソテー
サーモンにはバジルとセロリのソース、カンパチにはレッドピーツのソース添え



アンティパスト
ナスのソテー、鯛のカルパッチョ、サーモンムースのシュー、馬のカルパッチョ



歓迎のひと皿
香ばしい手づくりグリッシーニと「バルサミコジャム」入りリッチョコレート

イタリアワインからオリジナルまで

- ① ビール・ザプレミアム・モルツ(生) 9,000円
- ② ① フランチャコルタ・ブリュット 1万1,000円
- ③ ② ツイエリス・ソヴィニオン2014 1万4,500円
- INFINITOオリジナルワイン2011 8,000円
- ④ アマローネデッラヴァアルポリチェッタ クラシッコ 9,500円
- INFINITOオリジナルワイン2008 7,300円

フォルマッジョ
夏の花火に見立てたチーズ盛り合わせ。リンゴマスタード入りペコリーノ、フォンティーナなど

セコンド・ピアット
貝殻をかたどった生パスタに、アワビのソテー、トマトや旬の野菜を添えて。海が香るイタリアン

リゾット
黒ニンニクと松茸入りの秋の味覚「リゾット」。黒大ニンニクはシェフ好みの食材で香ばしさを増す

旬の味・トッピング

- 冬** (12~2月) タラの葉、フキノトウ、大根
- 秋** (9~11月) 栗、大根
- 夏** (6~8月) クエ、伊勢エビ、鯉、流し子(アコブシ)
- 春** (3~5月) 菜の花

イサキ、鯛、アワビ、ソラマメ、タケノコ、アオリイカ、アワビ、イサキ、つめ貝、トマト、ナス、クルミ、カボチャ

ビュッフェスタイルの朝食
「ジョヴァンニ」での朝食ビュッフェは和洋のバリエーション。左は洋朝食、特にホームメイドパンは絶品

ドルチェ
ビスタチオがトッピングされた濃厚ショコラのタルト、フルーツとジェラート添え

新鮮な南紀食材でつくるイタリア創作料理の数々

今年の4月1日にオープンしたリゾートだが、レストラン「ジョヴァンニ」にはすでに地元のプロダクトが揃っている。シェフのジョヴァンニさんはイタリアでの経験を礎に、出身地であるヴェローナの郷土料理を融合させ、イタリア創作料理を提供している。南紀の新鮮食材を用いた料理は地元でも好評だ。ジョヴァンニさんの優しい笑顔や片言の日本語対応も真摯な料理に華を添えている。

リゾート内別館には、まだ予約のみの営業とはいえ、絶品の創作和食処「風」がある。天ぷらカウンターを別に備えた本格的な店舗だ。新鮮な魚介類や旬の食材が惜しげもなく調理される贅沢な創作和食である。現在「風」は夕食のみの営業だが、宿泊予約の際には和食希望と伝えれば、オリジナル創作和食がいただける。

さらにエステティックサロン「ラ・メール」では、古座川町(紀伊半島南端の農村)産の柚子の香りの「YUZU」シグニチャーを提供し、ここだけの「当地メニュー」として売り出し中だ。滞在日、サロンでトリートメントを受けてみたら、セラピストの確かな技術力がゆらゆらと伝わり、心身の緊張がゆるんでくれた。食べて、飲んで、癒される……これがリゾート滞在の醍醐味である。