

大本山 永平寺 典座老師特別監修 永平寺町以外で楽しめるのは箱根小涌園だけ！

箱根ホテル小涌園ではビュッフェに。三河屋旅館では特別宿泊プランが登場



箱根小涌園 三河屋旅館 夕食イメージ



箱根ホテル小涌園 昼・夕食ビュッフェイメージ

藤田観光株式会社 箱根小涌園（所在地：神奈川県足柄下郡箱根町、総支配人：柴田 訓）では、福井県にある曹洞宗「大本山永平寺」の食事を司る典座^{てんざ}※ 西村老師 監修の下、精進料理の提供を開始しました。永平寺門前において当社施設「永平寺 親禅の宿 柏樹閣」を運営しているご縁により実現したものです。

精進料理とは、肉や魚を使わずに野菜や豆腐、季節の食材を使って作られる料理です。近年では健康に気を使う方や、海外のお客様の食のニーズに対応できるものとしても注目されています。ぜひ箱根小涌園でご賞味ください！

典座…禅宗の寺院においての僧侶やお寺への参拝者の食事を司る役職

<提供施設>

精進料理を提供する宿泊施設は下記2施設です。

- ① 箱根ホテル小涌園（所在地：神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平 1297、支配人：阪本清嗣）

2月13日から昼食・夕食ビュッフェで4品提供しています。ふろふき大根にはゆり根をちらし、胡麻豆腐には抹茶で彩りを加えております。ソイミートを使用したバンバンジーや、最小の pasta を使用したクスクスサラダでは、食感もお楽しみいただけます。

- ② 箱根小涌園 三河屋旅館（神奈川県足柄下郡箱根町小涌谷 503、支配人：清水 敬三）

4月1日から、夕朝食ともに精進料理をお楽しみいただける、特別宿泊プランをご用意しております。

夕食では前菜から甘味まで、すべて監修していただいた精進料理のみで構成した特別コースをご用意しています。野菜や豆腐を使用した料理では、味わいだけでなく彩りもお楽しみいただけます。

朝食でも精進料理のコースをご用意しており、三河屋旅館料理長こだわりの料理をお召し上がりください。

【大本山 永平寺とは】（所在地：福井県永平寺町志比 5-15）

大本山永平寺は、1244年に道元禅師（1200-1253）によりひらかれました。修行道場であり、曹洞宗の二大本山の1つです。

曹洞宗を代表する生きた修行道場であり、多くの観光客が美しい景観の境内の見学に訪れます。坐禅体験にも参加することができます。

【大本山 永平寺と藤田観光株式会社との関係】

2019年 大本山永平寺と福井県、福井県永平寺町の3者が協力・連携して推進中の「永平寺門前の再構築プロジェクト」の一環で、修行道場である永平寺が準聖域とする門前に「永平寺 親禅の宿 柏樹閣」（所在地：福井県吉田郡永平寺町志比 6-1、支配人：清水 今朝美）が開業。当社が運営している施設の1つです。「旅館と宿坊※の中間に位置する施設」をコンセプトに、坐禅などの体験を通じて禅の心に触れることができます。

宿坊…寺や神社の建物を活用した施設で、主に参拝を目的に宿泊することが原則の施設

【典座 西村老師とは】

大学卒業後、大本山永平寺にて精進料理を学ばれました。その後華道・茶道を学ぶ傍ら、中華、フレンチ、イタリアン等の料理教室又ワイン、日本酒、紅茶等も学習されております。

外務省の外郭団体、国際交流基金の催しで、中欧のスロバキア・チェコ・ハンガリー・ポーランドで米料理を調理された経験もあり、自坊で料理教室を主催する傍らコープこうべ共同学苑等で精進料理を指導されております。

令和4年5月5日、大本山永平寺典座に就任されました。

大本山 永平寺 監修 精進料理

＜箱根ホテル小涌園／昼食・夕食ビュッフェ＞

- ・ふるふき大根
- ・胡麻豆腐
- ・ソイミートバンバンジー
- ・クスクスサラダ



＜三河屋旅館／ご夕食お品書き（例）＞

～前菜～

- ・季節の胡麻豆腐
- ・昆布巻き 椎茸 舞茸 胡瓜 白和え
- ・擬製鰻 など

～御造り～

- ・磯部蒟蒻 翡翠茄子
- ・巻き湯葉 粟麩 あしらい 薬味



～温の物～

- ・蕪 アボカド 高菜豆腐
- ・揚げおかき 揚げ出し

～焼き物～

厚揚げ 玉葱 赤蒟蒻 染め卸 葱

～小鍋～

茸と野菜の豆乳仕立て



～御食事～

・国産米の白米 香の物 けんちん汁

～甘味～

・羊羹 果物の盛り合わせ

