



越前オーベルジュの料理の一例。お造りはあえて舟盛りにせず一人分ずつ盛りつけたり、焼き物や蒸し物もソースや薬味でアクセントを効かせたり、旬の食材を洗練されたスタイルで味わえる



洗練された大人の空間で、特別なひとときを満喫。

閉館した民宿をうおたけの「別館」としてフルリノベーション。昔ながらのどっしりとした梁や柱を残した空間は洗練された和モダンテイストに彩られ、一歩足を踏み入れた瞬間から心地良さが漂う。「ゆったりくつろいでもらえるように」と、宿泊は1日3組に限定。8歳以下のお子様連れは宿泊不可とし、優雅で静かな大人の時間を過ごせるよう配慮することに決めた。

客室はシモンズのベッドを備えた洋風スタイルで、全室天然温泉の展望風呂付き。大きな窓の外に海が広がるビューパスからは夕日が沈む水平線や静かな夜の海、朝日に照らされた波のきらめきなど、越前海岸の多彩な表情を楽しむことができる。1階は岩風呂風、2階の白を基調としたホテルライクな開放感あるデザインと、浴室のデザインも変化に富んでいる。「越前がにのオフシーズンに

もとっておきの美食を味わってもらおう」と、今春からはじめたのが越前の海の幸を使った創作料理を味わえる宿泊プラン「越前オーベルジュ」だ。その日に越前港で水揚げされた旬の食材を活かし、季節に合わせて献立を組み立てる。素材の美味しさをソースやジュレで引き立て、盛りつけて華やかに演出。ひと手間かけた料理は一品ごとにサブライズがちりばめられている。

その他、地酒や福井のワインナリーで作ったワインなど料理に合わせた酒類も充実。ノンアルコールシヤンパンもあり、飲める人も飲めない人も、料理とのマリアージュを楽しむ。専用ダイニングで自分たちだけのプライベートな時間を満喫できるのも嬉しい。客室数の限られた宿ならではの贅を尽くしたおもてなし。大人だけの特別な時間がゆっくりと流れている。

3代目である今村福伯さん。若い感性で料理をプランニングし、越前の海の幸の新たな魅力を引き出す



越前の宿 うおたけ 別館

📍丹生郡越前町厨17-83
☎0778-37-1099
チェックイン15:00、
チェックアウト10:00
🍽️1泊2食付2万5000円～
/1人(2名～)
※予約は11月6日宿泊分まで
※8歳以下利用不可
HPあり



AREA 越前町

大人だけの特別な時間を

越前の宿 うおたけ 別館

ダイニングを備えた1階の客室「えちぜん」。一枚板のテーブルや柔らかな照明など和モダンのインテリアが心地良い