

2016年2月24日

各位

オリックス不動産株式会社

## 会津東山温泉『御宿東鳳』 「朱雀亭」最上階を『朱雀亭 彩(いろどり)』として客室を全面リニューアル ～リニューアル記念特別献立「春の郷土料理膳」「春の会席膳」をご提供～

オリックス不動産株式会社(本社:東京都港区、社長:松本 哲男)は、『御宿東鳳』(おんやどとうほう)(福島県会津若松市)「朱雀亭」(すじゃくてい)最上階を全面改装し、『朱雀亭 彩(いろどり)』としてリニューアルオープンしますのでお知らせします。

『御宿東鳳』では、2015年4月に全面リニューアルを行い、ロビーやバイキングレストラン「あがらんしよ」、メインバンケットホール「鳳翔」、和式大宴会場「芙蓉」などを改装し、ご好評をいただいております。

今回のリニューアルでは、3棟からなる客室棟の一つである「朱雀亭」の最上階を『朱雀亭 彩』として、豊かな自然と歴史、伝統文化に彩られた会津の魅力をより感じていただくことを目的としたフロアにリニューアルいたします。

客室は、寛ぎを重視した和室の心地良さはそのままに、縁なし畳、格子、和紙などを使い、モダンで落ち着いた空間を演出します。城下町を望む明るく開放的な街側の客室については、和の寛ぎとベッドの快適性を兼ね備えた和洋室へ、木々に囲まれしっとりとした雰囲気山の側の客室については、日本の伝統技術でつくられた組子や雪見障子を取り入れるなど、印象の異なる2タイプ全12室をご用意いたしました。

室内には、縦しま模様と鮮やかな色が特徴の会津木綿を使ったファブリック(織物、布地)や小物類をはじめ、会津の伝統工芸品である会津慶山焼や赤ベコをインテリアとして装飾しています。また、山の側の客室には東北最古の焼き物として約400年の歴史を持つ会津本郷焼の最大の窯である、流紋焼(りゅうもんやき)の洗面器を採用。流紋焼は高温の窯の中で釉薬(ゆうやく)\*が熔け流れることで自然に描かれる紋様によって表現され、熟練の職人が一つ一つ手作業で仕上げます。街側の客室には、会津東山温泉をこよなく愛した大正浪漫を象徴する画家・詩人の竹久夢二がデザインしたアートファブリックパネルとして飾り、草木や花をモチーフに描かれたレトロでモダンなデザインが室内を明るく華やかに彩ります。さらに、客室専用の全30種類から選べるカラフルなオリジナル色浴衣もご用意するなど、地元会津にこだわった空間と、特別なおもてなしでお客様をお迎えいたします。

また、個室料亭「吉祥」(きっしょう)にて、今回のリニューアルを記念した特別献立を2016年3月18日(金)から期間限定でご提供いたします。会津の郷土料理を会席に仕立てた「春の郷土料理



客室 (山側)



客室 (街側)

膳」は、鯉甘煮やにしんの山椒漬けをはじめ、お正月やハレの日など特別なおもてなし料理として食されてきた小汁(こづゆ)、辛味大根で食べる高遠蕎麦など、素材本来の味を活かしながら伝統的な手法でつくられる郷土料理をお楽しみいただけます。「春の会席膳」は、春の訪れを感じさせる桜と新緑をイメージし、春野菜や旬の食材を使い華やかに仕上げています。さらに「吉祥」では、会津地酒をお楽しみいただける飲み比べセットをご用意いたしました。全国新酒鑑評会で4年連続金賞を受賞した鶴乃江酒造の「会津中将」純米大吟醸など、会津自慢の日本酒をご堪能ください。

『御宿東鳳』は、地域一番館として、より一層多くのお客さまに愛される旅館へと進化を続けながら、旅先での至福と癒し、新しい感動を今後もお提供してまいります。

※釉薬(ゆうやく)・・・素焼の陶磁器の表面に光沢を出し、また、液体のしみ込むのを防ぐのに用いるガラス質の粉末のこと。

以上

## 【本件に関するお問い合わせ先】

オリックス不動産株式会社 広報担当 永井・上園・鷺見  
TEL : 03-5418-4313

## ■「朱雀亭」最上階『朱雀亭 彩』リニューアル 概要

客室数：12室



客室（山側）



客室（街側）



会津の伝統工芸品（会津慶山焼の茶器）



流紋焼で仕上げた手づくり洗面器

## ■特典・客室備品

客室専用のカラフルなオリジナル色浴衣をご用意(全30種類)



## ■「朱雀亭」最上階『朱雀亭 彩』リニューアル記念宿泊プラン

【販売期間】 2016年3月18日(金)～2016年5月31日(火) (ゴールデンウィークは除く)

【プラン名】 2016年3月「朱雀亭」最上階客室リニューアル記念

【プラン内容】 ・1泊夕朝食付

- ・お好みのお洒落浴衣セットを無料貸し出し(全30種類)
- ・ご夕食、ご朝食は郷土色豊かな大好評の和洋バイキング

【宿泊料金】 ①和洋室&バイキングプラン

一室2名 お一人さま 15,000円、一室3名以上 お一人さま 14,000円

②和室&バイキングプラン

一室2名 お一人さま 14,000円、一室3名以上 お一人さま 13,000円

※料金は消費税別、入湯税 150円別

※休前日は3,000円増し

※ご夕食を会席料理(料亭個室会食)に変更の場合は2,000円増し

## ■「朱雀亭」最上階『朱雀亭 彩』リニューアル記念特別献立「春の郷土料理膳」「春の会席膳」

【場 所】:個室料亭「吉祥」

【提供期間】:2016年3月18日(金)～2016年5月31日(火) (ゴールデンウィークは除く)

【料 金】:1泊夕朝食付 お一人さま 15,000円より(消費税別、入湯税 150円別)

### ～春の郷土料理膳～

【先 付】 豆数の子

【前 菜】 棒鱈含め煮、炙り鯨山椒漬け、いか人参、  
えご海苔、焼き豆腐田楽

【造 り】 鯉の洗い

【炊き合わせ】 鯉甘煮

【進 肴】 桜肉そぎ身 辛子味噌

【凌 ぎ】 高遠蕎麦

【焼 物】 鮎塩焼き 木の芽味噌田楽

【酢 物】 福島牛和風ロースト

【食 事】 会津こしひかり 俵里芋ご飯

【椀 物】 小汁 (こづゆ)

【香の物】 会津三五八漬け

【水菓子】 メロン、苺、パイナップル アングレーズソースミント添え



※料理内容は変更になる場合もございます。



桜肉そぎ身 辛子味噌



鯉甘煮



小汁 (こづゆ)



## ～春の会席膳～

【先 付】 春彩和え

【前 菜】 赤貝ぬた、蛤含め煮、海老茶巾寿司、桜長芋、たらの芽白扇揚げ、  
蛸唐揚げ、天豆蜜煮

【吸 物】 鯛桜餅見立て

【造 り】 トロヘぎ作り

【飲み合わせ】 鯉甘煮

【中 皿】 和風ローストビーフ

【焼 物】 鱈三五八焼き

【酢 物】 稚鮎甘酢漬け

【食 事】 会津こしひかり

【椀 物】 赤出汁

【香の物】 会津三五八漬け

【水菓子】 メロン、苺、パパイヤ ヨーグルトソースミント添え



※料理内容は変更になる場合もございます。



春彩和え



鯛桜餅見立て



稚鮎甘酢漬け

## ■「朱雀亭」最上階『朱雀亭 彩』リニューアル記念 会津地酒飲み比べセットの限定販売

【場 所】: 個室料亭「吉祥」

【提供期間】: 2016年3月18日(金)～2016年5月31日(火) (ゴールデンウィークは除く)

【料 金】: 有料(金額未定) ※ご夕食提供時のみ

【内 容】: 会津地酒 飲み比べセット(2種類)

< 純米酒 > 3種

- ・高橋庄作酒造店 純米酒「会津娘」
- ・鶴乃江酒造 純米酒「会津中将」
- ・末廣酒造 純米吟醸「末廣」

< 大吟醸 > 3種

- ・鶴乃江酒造 純米大吟醸「会津中将」
- ・末廣酒造 大吟醸「玄宰」
- ・榮川酒造 大吟醸「榮四郎」



会津地酒飲み比べセット(大吟醸)

※写真・CGパースはイメージであり、実際とは異なる場合があります。

## ■ 『御宿東鳳』 概要



外観

会津東山温泉「御宿東鳳(おんやど とうほう)」は、福島県会津若松市の奥座敷、会津東山温泉の入口の高台に位置し、会津随一の施設とおもてなしで人気の老舗旅館です。空中に浮かんだような「宙(そら)の湯」と湯船を棚田状に広げた大展望露天風呂「棚雲の湯」では、全てのお客さまが会津の城下町を一望でき、素晴らしい眺望と開放感をご堪能いただけます。バイキングレストラン「あがらんしょ」では、名物の小汁(こづゆ)や馬刺し料理などの郷土色豊かなお料理をはじめ、食材の美味しさを生かした和洋のお料理や地元のB級グルメ料理、スイーツやフルーツなどのデザート等、豊富なメニューをお楽しみいただけます。

- 【所在地】 福島県会津若松市東山町大字石山字院内 706
- 【施設規模】 客室数 151室 収容人数 755名
- 【浴場 / 温泉】 大展望露天風呂「宙(そら)の湯」「棚雲の湯」
- 【飲食施設】 バイキングレストラン「あがらんしょ」
- 【宴会場】 和式大宴会場「芙蓉」、中宴会場(6)、小宴会場(17)
- 【その他】 個室料亭「吉祥」9室、ロビーラウンジ、ゲームコーナー、エステコーナー、リラクゼーションコーナー、チャペル、神殿、スカイバンケット「ソアラ」、その他婚礼関連施設
- 【交通アクセス】 磐越自動車道 会津若松 I.C.より車で 20分  
JR会津若松駅より車で 15分(シャトルバス 1日4便運行)、福島空港より車で 90分
- 【運営会社】 東鳳マネジメント株式会社
- 【URL】 <http://www.onyado-toho.co.jp/>