

【15室限定】「べにや無何有」×「Restaurant PAGES」手島竜司シェフによる“一夜限り”の美食旅！

一休.comにて「饗宴の旅～大人のひと休み～」第2弾の予約受付を開始

高級ホテル・旅館の予約サイト「一休.com」(<https://www.ikyuu.com/>)を運営する株式会社一休(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:榊 淳、以下一休)は、パリの名店「Restaurant PAGES」の手島竜司シェフと国内の厳選宿とのコラボレーション企画「饗宴の旅～大人のひと休み～」の第二弾を実施することをお知らせします。今回は、日本を代表する老舗旅館「べにや無何有」(石川県・加賀)と手島シェフの“一夜限り”の饗宴プランです。7月26日(水)より予約受付を開始します。

「饗宴の旅～大人のひと休み～」特集ページ: <https://www.ikyuu.com/dg01/tieup/2023/00001145/>

コラボレーション第二弾「べにや無何有」予約ページ: <https://www.ikyuu.com/00001145/?pln=11416534>



本企画は、ミシュランガイドにて1つ星を獲得したパリのレストラン「PAGES(パージュ)」を手掛ける手島竜司シェフが、「一休.com」に参画している厳選されたお宿と協働し、1泊2日限定の特別プランを提供する企画です。「一流シェフと一流旅館が織りなす一夜限りの美食旅」として、非日常で「こころに贅沢」を感じていただけるプランをお届けしています。

本場パリでも評価されるハイクオリティなフレンチを日本有数の名旅館で愉しめるだけでなく、その土地の文化も体験できる限定プランです。手島シェフの「フランス料理はフランスの食材でなくても再現できる。現地の食材やテロワール(土壌)のもので出汁を取って昇華する技法がある」という考えを反映し、コラボレーションする土地・お宿の特色を取り入れた特別な料理が振舞われます。

企画の背景には、上質なお料理・旅の魅力を改めて伝えることで、飲食業界・宿泊業界をより盛り上げていきたいという手島シェフと一休の想いがあります。日仏の飲食業界に長く携わり、料理人として働く魅力など業界の発展に繋がる発信を続けている手島シェフとともに、市場が復調傾向にある中で改めて感じられる食と旅の魅力をお伝えしていきます。

第二弾となる今回は、加賀の老舗旅館「べにや無何有」とのコラボレーション。厳格な審査をクリアしたホテル・レストランだけが加盟を認められる「ルレ・エ・シャトー」の会員でもあり、その空間美はもちろん、おもてなしも折り紙つきのお宿です。ご到着後は、主人のお点前による「薄茶席」や温泉と薬草を用いた「スパ円庭施術院」(いずれも事前予約制)など、世界レベルのホスピタリティに浸ることができます。

お食事は、手島シェフがキッチンを借りて作るだけではありません。加賀の食材や食器、文化を取り入れた、この日・この地でしか体験できない至福の時間を創出します。お食事会場のある「懐石方林」は、広々としたテラスを備えるダイニングです。赤松、花梨、山桜、椿や紅葉などの樹木が生い茂る山庭を望み、晴れていればテラスで食前酒をお召し上がりいただくことも。また、お食事以外でも加賀の文化を感じていただけるような、特別な体験もご用意いたします。

一流の食と旅との融合による特別なひと時。「饗宴の旅～大人のひと休み～」プランは、9月22日(金)の一夜限り×15室限定の販売です。

株式会社一休が運営するトラベルWEBマガジン「一休コンシェルジュ」では、本企画の第一弾、「柵屋旅館」×手島シェフの饗宴の様子を掲載しております。ぜひご一読ください。

【イベントレポート】パリのスターシェフ・手島竜司氏×京都の老舗「柵屋旅館」コラボ企画! : <https://www.ikyuu.com/concierge/69210>

## 【プロフィール】



### 手島 竜司

1976年熊本県生まれ。2006年に渡仏。地方から始まり、パリにある当時の三ツ星レストラン「ルカ・カルトン」を経て、様々なレストランのシェフを務める。同時に精肉店と食材店で修業やベルギー研修などの経験を積む。2014年にパリ16区の凱旋門付近に「Restaurant PAGES(パージュ)」を開店。2015年、ゴーミヨにて「Grand Chef de Demain(未来の巨匠)」を受賞。同年、店の隣にビストロワインバー「Le 116」を開く。2016年、オープンから1年半という早さで「PAGES(パージュ)」がミシュランガイドにて1つ星を獲得。同年、パリ市長から食の金メダルを受賞。同時に熊本市長から熊本親善大使に任命される。2020年、パリ郊外に大型のラボを新設。2023年7月、日本初のアトリエとなる「ATELIER PAGES KYOTO」をオープン、同年秋にはパリ8区にショコラティエをオープン予定。



### べにや無何有

1928年に創業。加賀・山代温泉街から続く細い坂道の先、自然の山庭を囲むようにして建つ別荘のような湯宿です。客室はわずか16室で、全ての部屋に山庭に面した源泉露天風呂が付いています。宿名の「無何有」は、“何の作為もない”“ただ自然なこと”を意味する古代中国の思想家・荘子が好んだ言葉。日常の喧騒から離れ、ぽっかりと空いた空白のような時間を過ごしていただきたいという願いが込められた名前です。2009年から「ルレ・エ・シャトー」に加盟。2013年度には優れたホスピタリティが讃えられ、「ルレ・エ・シャトー ウェルカムトロフィー」を受賞しました。

### 株式会社一休



「こころに贅沢」な高級・上質な宿泊施設に特化したオンライン予約サイト『一休.com』(<https://www.ikyuu.com/>)を2000年より運営。すべての宿泊施設で事前に審査を行い、掲載施設を厳選。高級・上質な体験を求める一休会員に安心してご利用いただけるサイトを目指しています。