

オープンカーで行きたい

日常と非日常の巧みな切り替え。 伊豆へ、お忍びの小旅行。

東京から2時間余りのちょっとしたドライブで辿り着いたのは、伊豆・湯ヶ島。
「アルカナ イズ」には、ふたりだけのための、何もしない贅沢な時間があった。

松尾 大文 阿部昌也・写真 text: Dai Matsuo / photo: Masaya Abe

夏の食旅、
ワイン旅。

Tasty Summer Journey

308CC Griffé Peugeot

- 全長×全幅×全高:4455×1820×1430mm
- ホイールベース:2610mm
- 車両重量:1580kg
- エンジン:直列4気筒DOHC
ツインスクロールターボ
- 総排気量:1598cc
- 最高出力:115kW (156PS) / 6000rpm
- 最大トルク:240Nm (24.5kgm) /
1400-3500rpm
- 車両価格:460万円



都会の喧騒や、わずらわしい人づきあい、人であふれかえる行楽地……。せっかくの休日も旅先の選択を間違えれば、疲弊だけが残り、翌週からの活力とはなりえない。

週末旅行のデスティネーションには、心身ともに癒してくれる場所を選びたい。ましてや、大切な人とお忍び旅では、なおさらだ。静かで清潔な空間、澄んだおいしい空気が、見た目にも美しく、もちろん体の中からリフレッシュされるような美食も重要だ。できればたまった疲れを洗い流してくれるような露天風呂にも浸かりたい。

交通手段も大切だ。大きな荷物を背負って、電車に乗って……。では、逗留先に辿り着く前に疲れてしまし、そもそもロマンチックではない。移動はオープンカーがいい。東京にいる間は、さりげなくコンベンショナルなハードトップボディ。そして、旅先では開放的なオープンエアクルーシングが楽しめるような一台があれば、最高ののではないだろうか。そんな贅沢は、叶えられそうにもある。

**宿から一歩も出ない贅沢で、
飽きのこない時間を**

望みを叶えてくれる場所は、伊豆・湯ヶ島にある「アルカナ イズ」だ。16室という客室数に対して、レストランは16席。基本的に、外部からの



ここから先はふたりだけの時間。

「アルカナ イズ」のエントランスに佇む、プジョー 308 CC。ふたりだけの旅なら、フルオープンでもトランクには226リッターという十分なスペースがある。

流入者はいない。フロントもなく、到着後はすべてバトラー任せの時間が始まる。さらに滞在中は、希望すれば、食事の時間などで他のお客と顔を合わせないような予約スケジュールも組んでくれる。また、12歳以上からの宿泊しか受け付けないので、騒がしい子供客の姿もない。つまり、敷地に一歩足を踏み入れたその時から、ふたりだけの時間が続くオーベルジュなのである。

部屋に入っても、そこには美しい伊豆の自然のみが存在する。映画のスクリーンを模した窓からは木漏れ日が差し込み、伊豆ではめずらしく北へと向かって流れる一級河川、狩野川のやさしいせせらぎだけが聞こえる。夜には蛍が舞うこともあるようだ。その川のせせらぎを耳にしながらか、部屋付きの露天風呂を楽しむのもいいだろう。気づくと、テレビもない。都会での多忙な時間から解放される週末がここにはあるのだ。

伊豆の自然があふれる 目にもおいしい料理の数々

料理には、伊豆の自然が詰まっている。とくに注目したいのは、前菜の「大自然・伊豆の輝き」と名付けられたスペシャリティだ。季節ごとに入荷状況ごとにその内容こそ変化はあるが、つねに60種類を超える野菜が皿の中でブーケのごとく咲き誇る。フリット、マリネ、煮込み、グリル

……ありとあらゆる料理法でそれぞれ1種類ずつ仕込まれた野菜がひとつの皿を形成する。仕込みだけでも多くの時間が費やされることは想像に難くない。これも、客数を絞って、基本的にランチ営業を行わないスタイルのレストランだから可能となったことだろう。それに駿河湾で捕れたラングステイヌやオコゼなどの魚介、伊豆牛をはじめとした肉類など、メニューには、野菜以外にも滋味豊かな食材があふれている。

野菜が中心だからといって、味が凡庸にならないところが、「リュミエールアルカナイズ」の料理の楽しさでもある。むしろ、力強い大地の香り、甘味、苦味を生かし、しっかりとメリハリのある味付けだ。そのため、ワインのラインナップも白が中心という構成とはなっていない。また、料理の変化にアジャストできるように、 HALF ボトルのラインナップも非常に豊富だ。

オープンでハードトップ バーサタイルな選択

伊豆までの道のりを楽しむための最良の選択のひとつがプジョー308 CCではないだろうか。クーペでありながらカブリオレでもあることを意味するCCという名前を持つこの一台。実は、プジョーはハードトップでありながらオープンカーにもなるというボディを、すでに70年

1.ワインは、左からポメリー キュヴェ・ルイズ1988 (37000円)、ボノー・デュ・マルトレイ コルトン・シャルルマーニュ 1992 (27000円)、アルテル・エゴ・ド・シャトー パルメ2005 (23000円) など豊富に揃う。2.スペシャリテである「大自然・伊豆の輝き」は盛り付けも繊細。二度と同じものを作ることはできないだろう。3.この日の魚料理は、「オコセのロースト ういきょうと地蛤のエミュルション 緑の野菜とその花」。駿河湾の恵みが楽しめる。4.「大自然・伊豆の輝き」の提供時は、使われている野菜がどのようにテーブルに運ばれてゲストの目を楽しませる。5.「アルカナイズ」のレストランである「リュミエール アルカナイズ」。料理人の舞台ともいべきオープンキッチン、背後に大きな窓があり、夜は狩野川を望む木立がライトアップされ幻想的な雰囲気漂う。カウンター席でのライブ感はもちろん、その背後のソファ席は階段状になっていて、まさしく舞台を鑑賞するような空気が味わえる。



4



1



2



3



5



車の旅ならではの穴場スポット

カカオ全体の生産量のわずか1%にも満たない貴重品種であるクリオロ種をはじめ、世界各地のカカオを使ったシヨコラが味わえるプティック。1粒約8gという十分なボリュームがあるため、シングルフレーバーの、あるいは、ブレンドしたカカオの特徴が楽しめる。1個400円〜。「週末はサロンのようにワインやシガラの愛好家が集う」とオーナーの足立晃一さん。わざわざ訪ねたい価値ある一軒。

シヨコラティエ オールージュ

静岡県駿東郡長泉町中土狩
874-1 ☎055-950-9898
●11:00~19:00 ●火休
●www.3tokai.or.jp/eau-rouge



宿泊料金は1泊2食付きで1人39000円〜。写真の部屋はスイートに次ぐセカンドグレードで、75㎡というゆとりの広さを持つ。おすすめは、金曜夜にレイトチェックインする1.5泊プラン。2泊3食付きで2人125000円〜。仕事終わりでも間に合う22時チェックインで、週末をゆったり過ごせる。

アルカナイズ

静岡県伊豆市湯ヶ島1662
☎0558-85-2700
●www.arcanaresorts.com



以上の前に401エクリプスで実現したメーカー。その流れを汲んだ308CCは、ハードトップならではのの実用性とオープンならではの開放感のどちらも犠牲にすることなく、美しいエクステリアデザインに纏め上げている。とくに、このグリフというグレードでは、インテリアも高い質感のレザーが特別な旅への期待感を増幅させてくれる。

旅の途中には、三島で「シヨコラティエ オールージュ」というシヨコラ専門店に立ち寄りたい。「シヨコラは造形芸術、食する宝石」というコンセプトの下、原産国を指定し、各産地のカカオのアイデンティティを感じさせるシヨコラ作りで注目されるプティックである。この特別なシヨコラを手には、「アルカナイズ」での特別な時間を過ごしたい。