



Relais & Châteaux Guide

Japan & South Korea

RELAIS & CHATEAUX.



ルレ・エ・シャトーへようこそ

Welcome to Relais & Châteaux



齊藤 忠政
日本&韓国 支部長
TADAMASA SAITO
DELEGATE JAPAN
& SOUTH KOREA

日本には多くのユニークな食文化や地域の暮らしぶりが今も残っており、海外からお越しになられた皆様にはそんな『非日常感』を味わって頂けます。多様性がある国土ではその土地ならではの様々な食文化や伝統行事が今も残っており、それらに触れることは旅の醍醐味、そして満足をもたらします。和を重んじ客人に礼を尽くす「おもてなし」の文化が受け継がれてきた日本では、どちらに赴いても旅人はストレスを感じることなく、安心して楽しめることでしょう。日本にとってアジアの隣人である韓国も、また日本とは全く違う文化が味わえる魅力ある国です。

ルレ・エ・シャトーが掲げるビジョン「その土地の伝統や環境を守りつづける」を日本と韓国、この2カ国の私たちルレ・エ・シャトーはその地を代表し、皆様の人生を食とおもてなしで豊かにしてくれることでしょう。個性ある各地のルレ・エ・シャトーで、唯一無二の経験のお手伝いができますこと、メンバー一同心よりお待ちしております。



フィリップ・ゴンベール
国際 会長
PHILIPPE GOMBERT
INTERNATIONAL
PRESIDENT

There are still many unique cultures and regional lifestyles still present in Japan, and visitors from overseas can get a feel of this “other worldliness”. Throughout the diverse landscape, one can discover unique local cuisines and traditional events, which provide the traveler with thrills and satisfaction in equal measure. The traditional culture of hospitality that affords the guest every courtesy is very much alive in Japan, allowing guests to completely relax and unwind. Korea, Japan’s neighbor in Asia, is another country that offers a taste of another delightful culture that is different to Japan.

Representing these two countries and under its mission of “staying committed to the traditions and environment of each land”, Relais & Châteaux enriches travelers’ lives through the cuisine and hospitality of Japan and Korea. At Relais & Châteaux, we look forward to providing every traveler an unforgettable experience at luxurious hotels in captivating locations.

CATEGORY Hotel Restaurant 🍴🍷	
CITY Kobe, Kitano	34.697°N 135.187°E
TYPE European house in a cosmopolitan city	
BEST FOR Wandering in the late 19th-century European district	
TO SAVOUR The Breton lobster with caviar and shrimp miso dressing	

神戸北野ホテル Kobe Kitano Hotel



「僕にはフレンチコンプレックスがあります。」大きく笑いながら冗談半分に言うのは、「神戸北野ホテル」総支配人・総料理長の山口浩氏。「20代後半からフランス料理店に勤め、色々なことを吸収しながら、料理への情熱を熱くしてきました。」

ホテルが立つ北野エリアは、急な坂道の多い高級住宅街。100年以上も前から欧米人が訪れ、居住するようになった異人館街としても知られ、板張りの外壁の家やアトリエ、マンサード屋根のある家、高級ブティックにフランス語の標識が並びます。この界隈に感じられるのは、ヨーロッパ的な美的センス。

ただし「神戸北野ホテル」には、「フランスへのオマージュ」以上の何かがあります。ホテルの至るところに感じられるフランス。そこに添えられる、日本の食材とおもてなし。結果、感覚を逆さまにされたよ

“I have a French complex,” said Maître de Maison & executive chef Hiroshi Yamaguchi, playfully and with a deep laugh, “and from my late twenties have cultivated that passion by working in French restaurants and learning as much about the cuisine as possible.”

Kitano, the steep, posh, district of the city of Kobe where his hotel and restaurant are situated, has for over a century been home to international visitors and residents from Europe as well as North America. One sees clapboard homes, ateliers, and mansard roofs. The area is lined with upscale boutiques, signage in French, and what amounts to a European

うな、素晴らしい錯覚に陥ります。フランスのオーベルージュに宿泊したはずが、至るところに感じられる日本。

その立地エリアも見所です。神社や隠れ家的な日本酒バーに続く、入り組んだ細い道。ここにも、日本とヨーロッパの融合美が感じられます。日本一美しく洗練された街に居ることを、改めて感じられるはず。

優雅なホテルのロビーに、どっしりと構える見事な家具。朝食は北歐風の広々としたカジュアルダイニングで。夕食はシルバーのテーブルクロスに、落ち着いたサービスでフォーマルに。一流フレンチを感じるひと時です。

「フランスに本店を置くレストランの日本支店にも勤めました」と山口シェフ。「セレブリチやフオーージュロン。」

フランスの名店でも3年間の経験を積んだ山口シェフ。故ベルナル・ロワゾーシェフのもとでは、シェフ・ド・バルティ（部門シェフ）を担当、肉料理から魚料理全般に至るまで、全ての部門を回りました。帰国後、ロワゾー氏が神戸に出店したレストラン「ラ・コート・ドール」を任せられ、1992年から3年後に発生した阪神淡路大震災によって閉店を余儀なくされるまで、ロワゾー流を日本に紹介したのです。

「今とは異なるダイニングカルチャーでした」と山口氏。「当時はまだ、フランスの食材を手に入れるこ

aesthetic in terms of design.

But his hotel and its restaurants are more than just homage to France. Chef Yamaguchi adds Japanese ingredients and makes use of classic *omotenashi* (Japanese hospitality) in addition to his appreciation of French techniques and ambience. The result is a marvelous reordering of sensibilities. It is as if you are staying at a French auberge only here the food, style, and vibe are also Japanese.

The location of his property benefits from being around narrow streets and alleys that lead to *Shinto* shrines and hard-to-find sake bars. One experiences and observes both Japanese as well as European elements. And the views from Kitano, make it clear that you are in one of the most beautiful and sophisticated parts of Japan.

The hotel itself has a lobby of plush furniture, an airy and casual northern European style room for breakfast, and formal dining with silver tablecloths and hushed service that carries with it a feeling of haute French cuisine.

“I worked for some branches of French restaurants in Japan,” explained Chef Yamaguchi. “Les Célébrités and Faugeron.”

He also trained in France with Chef Bernard Loiseau for three years, as a *chef de partie*, at each of the stations of his renowned kitchen, from *garde-manger* to fish. Following his work in France, he was put in charge of Chef Loiseau’s restaurant La Côte d’Or in Kobe. From 1992 until the tragic earthquake three years later that forced the restaurant to close, Chef Yamaguchi



とが難しかったのですが、お客様はパリのレストランと同じ味を求めています。今は違います。求められているのは、地元産の食材を使用したフランス料理です。」

そこに、疑問の余地はないはず。

なぜなら、神戸は世界に名を馳せる美食の街。「もちろん、神戸ビーフもお出しします」と山口氏。「産地は、ここ兵庫県の但馬。奥深い味わいの見事な霜降り牛です。体温でも溶けてしまうくらいコクがある。胃に届く前に、全部口の中で溶けてしまうかもしれません!」

料理の主役はビーフ以外にも。ホテルに併設されたフレンチレストラン「アッシュ」では、日仏両国

brought Loiseau’s style of cuisine to Japan.

“It was a different era of dining,” Chef Yamaguchi said. “At that time it was difficult to get French ingredients, and the guests wanted the food to taste as it did in Paris. Now it’s all changed: Guests want to eat French cuisine with local, Japanese ingredients.”

And why not? Kobe is world famous for its gastronomy.

“Of course we serve Kobe beef,” said Chef Yamaguchi, “and ours comes from Tajima here in Hyogo prefecture. The beef has extraordinary



の手法と味わいが生きた、最高のマリナーージュを堪能できます。季節ごとに変わる食材に名を連ねるのは、ヨーロッパヘダイやマダイ、タコ、自家製塩漬けキャビア、ウニなど。

「アッシュ」のキッチンから現れる人參、ジャガイモ、ゆず。その絶妙な味わいは、ビーフを凌ぐほどです。

とはいえ、フランスの食材も見事に使いこなすのが山口流。フォアグラや黒トリュフは、まさに本場フランスの味。ワインリストは、ブルゴーニュ産を中心に9割がフランス産。日本の食材をフランスのワインと共に味わう、極上のひと時。

「日本の食材をフランス流に調理、それをブルゴーニュ産の美味しいワインと共に！」隔気に笑う山口シェフ。でも全くその通り。これ以上完璧な組み合わせはありません。

幼い頃、全く趣の異なるレストランに通っていた山口シェフ。「祖父が大阪でうどん屋をやっていました。何度も行きましたから、旨味についてはよく知っています！」

「アッシュ」のディナーは、ダイニングの頂点。一方、神戸で人気を博す「世界一の朝食」は、色合いから皿、グラス、目の前に添えられた花に至るまで、一見非常に日本的でありながら、その中身はヨーロッパ。木箱に入った焼ききたてのパン、まるでワインテースティングのように少量ずつ注がれた色とりどりのジュース。柔らかい半熟玉子は、専用のエッグカッターで膏を立てながら割っていたできます。それから、濃くて美味しいコーヒー。

食事を楽しみ、フィルム・ノワール風のバーで飲む。そして、落ち着いたホテルの部屋で過ごす格別なひと時。フランスの町を訪れたことがあるのなら、その内装に見覚えがあるはず。「日本で過ごした素晴らしい一日、それはフランスで過ごした一夜に似ていた…」そんな記憶が生まれるのは、ここ「神戸北野ホテル」だけです。

marbling, real depth of flavor, and is so rich that it is melted by our body heat. It melts in your mouth—it doesn't reach the stomach!"

It's not just the beef that is part of his cooking.

At Ash, Chef Yamaguchi's French restaurant, you will discover blissful marriages of French-Japanese techniques and flavors using, depending on the season, dorade, octopus, house cured caviar from Japanese sturgeon, sea bream, and *uni* (sea urchin).

Japanese use of vegetables in cuisine is second to none, and at Ash, a dish can emerge from the kitchen that uses delicious carrots, potatoes, and yuzu in ways that can nearly outshine the beef.

Chef Yamaguchi does not neglect France either. His use of foie gras and black truffles restores French flavor to the plate. His wine list is ninety percent French with an emphasis on Burgundy.

To enjoy Japanese ingredients with French wines is to feel a celestial experience.

"Combining French technique with Japanese ingredients and then to have a good Burgundy!" Mr. Yamaguchi laughed merrily. Truly it is the best.

It's all a far cry from his early experiences in restaurants.

"My grandfather owned an *udon* (noodle) shop in Osaka," he said. "I spent a lot of time there. I know *umami*!"

While meals at Ash are at the pinnacle of dining, breakfast at the hotel is well known and hugely popular in Kobe as well. The look of the set menu is utterly Japanese—from colors to plates to glasses to how it is arranged like flowers before you—and

the ingredients are European: A terrific bread box, small tastings of juices almost like a flight of wines, a soft boiled egg that is opened loudly and whimsically with a device, and good, strong coffee.

Between meals at Kobe Kitano Hotel, and visits to its elegant, film noirish whiskey bar, you can indulge in the relaxing rooms of the property. The decor is familiar to those who know French cities, and few travel experiences can compare to the excitement of a day in Japan with what feels like...a night in France.

一番の自慢はなんですか？

神戸は、外国との交流の歴史が長い街です。また、主要都市としての洗練された要素だけでなく、地方都市の魅力も兼ね備えています。この歴史ある街にゲストをお迎えすることを、誇りに思います。西洋スタイルのホテルで伝統的な日本のおもてなしを楽しんでいただくため、努力を積み重ねてまいります。

料理に取り入れている旬の食材を教えてください。

ビーフ、ハモ、魚介類、瀬戸内海産のタイ、明石産のタコ、キャビア、栗。潮の流れの速い瀬戸内海は、豊富な海の幸で有名です。山の幸といえば、黒豆も使用しています。それから丹波地方の栗も。自家製塩漬けキャビアは塩分3%と、通常の5%よりも控えめで、キャビア本来の味をお楽しみいただけます。

大切にしている伝統的な要素はありますか？

日本人としての誇りを持ちつつ、2000年のホテル開業以来、フランスで習得した質の高い西洋のホスピタリティを提供してきました。それから、もちろん日本のおもてなしも！

印象に残る料理を教えてください。初めてロブションで食事をした時、手が震えました。夢のようでした。

What are you most proud of in this establishment?

Kobe has a long history of exchange with foreign nations, and it has the refined components of a metropolis as well as the charm of a provincial city. We are very proud to have guests in this historic place, and we strive to provide traditional Japanese hospitality in a Western-style hotel.



What are some seasonal products you use for meals?

Beef, *hamo* (conger eel), seafood and sea bream from Seto Island, chestnuts, octopus from Akashi, caviar. The Seto inland sea is home to a wide variety of delicious seafood shaped by its fast current. From the mountains we have black soybeans. Chestnuts from the Tanba region. We cure the caviar and because it only has three percent salt, compared to the usual five percent, it has a pure caviar flavor—you taste caviar and not salt.

What are traditional elements you maintain?

While keeping my pride as a Japanese, I have, since our hotel opened in 2000, maintained a high standard of Western-style hospitality which I studied in France. Japanese hospitality, too!

Describe a memorable culinary experience.

The first time I ate at Robuchon, my hands were shaking. It was a dream.

総支配人・総料理長 山口 浩

Owner, *Maitre de Maison* and Chef Hiroshi Yamaguchi

T +81 (0)78 271 3711
E kitano@relaischateaux.com

www.kobe-kitanohotel.co.jp

住所 〒650-0003 兵庫県神戸市中央区山本通3-3-20
Address 3-3-20, Yamamoto-dori, Chuo-ku, Kobe 650-0003

Open all year
Hotel 24 rooms: JPY34,500-50,500
7 suites: JPY56,000-78,000
Main restaurant Set menus: JPY4,515-33,264 - À la carte: JPY9,870-18,930 (t.8%, s.10%) "Ilgrek" Set menus: JPY2,851-9,504 - À la carte: JPY1,544-5,702 (t.8%, s.10%)