



Relais & Châteaux Guide

—
Japan & South Korea

RELAIS & CHATEAUX®



Weddings

ルレ・エ・シャトーが手がける、人生最高の思い出となるウェディング。個性溢れるそれぞれの会場では、至れり尽くせりのサービスに、お祝いの日にふさわしいメニューや設えを用意。日本の伝統スタイルの結婚式を挙げることも可能です。旅館のウェディング衣装は、それぞれのご要望に合わせてドレスまたはお着物を。

ルレ・エ・シャトーではじまる新たな人生の門出が、実り多くロマンチックなものとなりますよう！



長野・松本 ヒカリヤニシ - ヒカリヤ蔵の前での色打掛 装い
Irouchikake (gorgeously patterned kimono) Dressing in front of Hikariya's old time warehouse - Hikariya-Nishi in Matsumoto, Nagano

Relais & Châteaux knows how to design your wedding as your memorable moment in life. There are unique venues, traditional performances, bespoke service, celebration menus and decorations. Wedding at Japanese ryokans can be tailored to suit your personal requirements with the choice of either a Japanese traditional *kimono* or Western wedding dress.

Let your blooming new life begin at Relais & Châteaux!

CATEGORY Restaurant ①	
CITY Matsumoto	36.2357°N 137.9738°E
TYPE Nineteenth-century storehouse in a Japanese town	
ONE DISH The Shinshū beef and salmon	
ONE DRINK The Shinshū wines	

ヒカリヤ ニシ Hikariya-Nishi



フランス料理に着想を得、和の食材を生かした芸術的な料理を想像してみてください。しかも腕を振るうのは、マクロビオティック料理の経験が積んだシェフ。19世紀の歳を全面改装、美しいレストランへと姿を変えた「ヒカリヤ ニシ」

Imagine delicious French inspired cuisine using Japanese ingredients and prepared artfully by a chef trained in macrobiotic cooking. Served in a nineteenth century wooden *kura* (factory or warehouse)

that has been designed, top to bottom, to express great refinement. Just down the street from Matsumoto castle, the oldest in Japan. In a small town host to the great conductor Seiji Ozawa's annual

は、長野県にある日本最古の国宝城松本城のすぐそばにあります。ここ松本では、世界的な指揮者小澤征爾による音楽祭が毎年開催されています。

住宅や商店などがひしめく城下町に佇む「ヒカリヤ ニシ」。狭く暗い入り口をくぐり抜け、中庭を通り段差を上がると、奥の美しい部屋に通されます。木製のついたてが置かれたテーブル席は、個室風の空間。

キッチン担当は田邊真宏総料理長。地元産の旬の食材を中心にした見事な料理は、どれもヘルシーで極上の味わい。控え目な照明に落ち着いた雰囲気の中、地元産ワインと共にいただく料理。その環境、そして根気と繊細なタッチでシェフが引き出す最高の味わいは、ここ「ヒカリヤ ニシ」ならではの、わざわざ遠方から足を伸ばして来る価値が十分にあります。

「私たちのモットーは、地産地消です」と控えめに話す田邊シェフ。「15年間、実践し続けてきました。」

季節ごとに変わるメニューに並ぶのは、酒粕を詰めた干し柿、大根の甘酢漬、黒豆、ネギと鶏肉の包み焼き、椎茸の昆布出汁煮など。

それらは、信州料理に着想を得ています。

料理の演出も信州流。ですので、時には黒トリュフが添えられたり、リゾットがメニューに載ったりすることも。でもその根底は同じ。焦点と目標は明確です。「目指すのは、リベラルな日本料理。伝統的な日本料理の枠にとられない自由な料理。」信州の特徴を生かし、でもそれによって縛られることのない料理。実際、奥深い地域性の中に、シェフの豊かな創造性を感じられます。言ってみればそれは、俳句やソネット（14行詩）の枠組みを守りながら紡ぎ出す言葉のよう。「長野県に海はなく、あるのは山だけ。ですから、昔から魚の種類は限られていました。その代わりに、例えばラムやチキンなどを取り入れています。」

summer music festival.

Hikariya Nishi. The restaurant is located in a renovated, nineteenth century *kura* on a busy street filled with small homes, apartment buildings, and little shops. Guests enter a small, dark space, go through a courtyard, and then go up a small flight of steps to beautiful rooms in a building in the back. Tables are separated by wooden screens, and privacy reigns.

With master chef Masahiro Tanabe in charge of the kitchen, guests enjoy refined dishes which highlight the region's best products and focus on eating food that is both healthy and delicious. Served with local wines in rooms that are adumbrated and sedate, Hikariya Nishi is a one-of-a-kind restaurant worth an excursion due to both the setting and the chef's success at coaxing flavor from food that requires patience and a very delicate touch.

"Our motto is local products and local consumption," he said shyly. "I've been at it fifteen years."

Menus change seasonally and may include dried persimmons stuffed with sake lees, sweet and sour pickled radishes, simmered

black soy beans, roasted wrapped green onion and chicken, and *shiitake* in a reduction of *kombu* stock.

The chef refers to the inspiration for his cuisine as "Shinshu" cooking; Shinshu is the traditional name of Nagano prefecture.

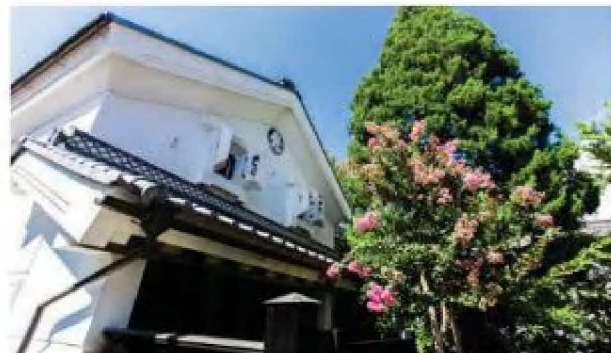
Relying upon Shinshu as the foundation means, too, that Chef Tanabe can add to or embellish what he serves so do not be surprised if black truffles show up or you find risotto on the menu. The idea is to explore with focus and purpose.

"I am aspiring for a liberal Japanese cuisine, free of the restrictions of traditional Japanese course borders," he explained.

The food is defined by the Shinshu region, but not confined by it. Indeed, the regional depth is a form in which the chef's creativity is demonstrated much like words must adhere to the structure of a sonnet or *haiku*.

"Nagano doesn't have sea," he said, "only high mountains. So the availability of fresh fish historically was limited. Instead, we have, for example, lamb or chicken."

The philosophy behind the food makes dining at Hikariya







「ヒカリヤ ニシ」を忘れられないひと時にするのは、シェフの料理哲学。マクロビオティック・アドバイザーの免許を持つ田邊真宏シェフは、その方針を料理にも生かします。それは、地元産の旬の食材を利用するというだけでなく、自然本来の味を引き出し、味、食感、スパイスのバランスをとり、個人の嗜好を考慮した幅を持たせるというもの。「蒸る」、「焼く」以外に、「蒸す」調理法を多用することで、優しく親しみやすい味に仕上げます。落ち着いた静寂の中、この料理哲学に支えられた全てを堪能する。コンサートの後、ハイキングの後、あるいは松本城の散策の後。ここでは、至高のひと時をいっそう高める最高の料理が待っています。

それはフランス的か信州的か？
その答えは、「日本的」というのがふさわしい。

Nishi a remarkable experience. Certified as a macrobiotic chef, Chef Tanabe uses its principles in his cooking. Not just is his cuisine local and seasonal, it is meant to bring guests closer to how things taste in nature, create balance of flavors and textures and spices, and allow for individual preferences. Menus have grilled and broiled items, but many dishes are steamed, and as a result are gentle and more approachable.

All this takes place in rooms that are peaceful and filled with shadows.

After a day of music, hiking, or exploring the castle, the experience of refinement brought about by food this good is an enhancement of pleasures.

Is it French? Is it Shinshu?
It is Japan.



一番の自慢はなんですか？
国の有形文化財の建物に登録されており、食材は地元地域270軒もの生産者と契約し直接仕入れをしている事が自慢です。

大切にしている伝統的な要素はありますか？
フランス料理のエスプリとマクロビオティックの要素を取り入れています。

料理に取り入れている旬の食材を教えてください。
春ならアスパラ、山菜。夏ならトマト、ズッキーニ、ハーブ。秋はキノコ、南瓜、ジビエ。冬は人参、大根、キャベツ、白菜、様々なカブ。

印象に残る料理を教えてください。
小学校5年生まで一緒に暮らしていた祖母が作ってくれたロールキャベツ。僕の祖母はフランスに10年ほど暮らしていた為、出汁を使った料理ではなく、フランス流の味付けでした。僕のフランス料理のシェフになる原点は、ここからです。

What are you most proud of in this establishment?
The building was registered National Tangible Cultural Properties and the ingredients

come from over 270 local producers by direct contract to represent local products.

What are some traditional elements you maintain?
The elements that I combined from French esprit and Macrobiotic.

What are some seasonal products you use for meals?
Asparagus and edible wild plants in Spring, tomato, zucchini and herbs in Summer, mushrooms, pumpkins and gibier in Autumn and then carrot, radish, cabbage, Chinese cabbage and variety of turnips in Winter season.

Describe a memorable culinary experience.
A roll-cabbage made by my grandmother who lived with me until 11 years old. She used to live in France for 10 years so her cooking tastes of the French way of *dashi*. It is the starting point for my career as French chef.

オーナー兼支配人 栗原忠政
シェフ 田邊真宏

Owner and Maître de Maison
Tadamasa Soito
Chef Masahiro Tanabe

T +81 (0)263 38 0186
E hikariya-nishi@relaischateaux.com

www.hikari-ya.com

住所 〒390-0874 長野県松本市大手4-7-14
Address 4-7-14 Ote, Matsumoto,
Nagano 390-0874

Annual closing 29 Dec.3 Jan
Weekly closing Wednesday
Rates Set menus: JPY2,800-13,500
(t.8%, s.10%)