



- 1 料理はロワゾー氏より絶大な信頼を得ていたH.Y.イグレックグループ山口浩氏のキッチンオペレーションにより、フランス仕込みの最新アイデアを披露する
- 2 暖炉のあるメインロビー
- 3 ナチュラルトーンの和モダンから、北欧のインテリアに囲まれる客室など、趣の異なる客室は全25室
- 4 香り高い檜の風呂を備えた部屋もある
- 5 「祇園ささ木」時代、主人の佐々木浩氏の元で20年間、二番手として働き続けた木田康夫氏を料理長に迎え、新たな美味を追及する「和彩膳所 楽味」
- 6 「西洋膳所 サヴール」の店内からも雄大な神通川を一望できる

隠れ宿『リバーリトリート雅楽俱』が誕生したのは'00年5月。世界各地から仕入れたインテリアで構成するデザインルームに、フランス懐石を供する美しい夕餉、ジャグジーやアロマを備えたスパトリートメントと、従来の温泉旅館の概念を覆す新たな温泉滞在のスタイルは評判を呼び、この宿に泊まるために人はこぞって富山を訪れ、水と緑とアートに触れる休日を楽しんだ。

そして10年9月。今度は美食家を引き寄せるふたつのレストランを館内にオープンさせた。

ひとつは、'91年よりミシュランフランスで三ツ星を維持し続ける『ベルナル・ロワゾー・オガニザーション』と提携する仏料理『西洋膳所サヴール』。さらには京料理の名店「祇園ささ木」の繊細かつダイナミックな味を受け継ぐ『和彩膳所楽味』。そう、ふたつの際立つ個性が北陸の滋味を駆使し、美食を提供することになったのだ。

能登野菜、ふぐに、本ズワイ蟹と、北陸ならではの食材も俄然旨味を蓄える。豊かな食材をどちらの調理で味わうか。嬉しい悩みが宿泊者を困らせる。そして、答えはひとつ。最高の料理を満喫するならば、連泊が正解なのだ。

富山・春日温泉

## リバーリトリート雅楽俱

住所：富山県富山市春日 56-2

TEL：076-467-5550

http://www.garaku.co.jp

料：1泊2食1人¥27,940～(2名1室利用時)

時：チェックイン>4:00PM・チェックアウト>11:00AM

室：25室 カード使用可

ACCESS：JR高山本線笹津駅より徒歩約15分 / 北陸自動車道富山ICから約20分

世界を魅了する2店が  
北陸の滋味と出会う