元公邸料理人のシェフが腕をふるう地元栃木の旬の食材を生かした「日光フレンチ」を日光連山が一望できる絶景と共にお楽しみいただきたい

オーベルジュ　ブエナビスタ

美食フレンチと日光連山の絶景が奏でる
至福の滞在時間

東武日光駅より徒歩5分ほど、自然豊かな大谷川のほとりに〈オーベルジュブエナビスタ〉は静かに佇む。

コンセプトは「親しまれるレストラン」。地元食材をふんだんに用いた料理を提供するオーベルジュスタイルでお客様をお迎えする同店は、食通垂涎の宿。日光で究極の大人時間をお過ごしいただける場として県内外の本物志向の方々から注目を集めている。

自信を持ってお届けする料理は、こだわりがつまった渾身の「日光フレンチ」だ。シェフは横浜の有名ホテルをはじめ、ブラジル・リオデジャネイロ総領事公邸、ペルー・リマ大使公邸にて腕を磨いてきた。2017年には外務大臣賞「優秀公邸料理長」の称号を受けた経験もある、まさに本格派の公邸料理人である。日光の食材はもちろんのこと、出身地・下野市で農業を営むシェフの父が丹精込めて育てた野菜をたっぷり使用した料理は、フレンチをベースにしながらどこか南米の風を感じるオリジナリティ溢れる一皿ばかり。これまでの経験を存分に活かして手掛けるディナータイムのコース料理は、まさに感動的な味わいだ。季節のアミューズからはじまり、旬の味覚を用いたオードブル、新鮮な魚介の風味が活きた魚料理に、食べ応えあるメインに至るまで、見事なラインナップでお客様のお腹と心を満たしてくれる。デザートはサービス兼パティシエのシェフの妻・マダムが担当しており、ホスピタリティ溢れるサービスもまた、大きな魅力だ。ホテルやレストランなどで多くのお客様と接してきた豊富な経験を活かして、快適な滞在時間をサポート。薪ストーブの炎が心地良い空間で、大切な人と共に幸せな美食時間をお過ごしいただきたい。

ブラウンを基調とした寛ぎの客室や、四季折々で美しい表情を見せてくれる日光連山の絶景を堪能しながらお湯に浸かれる半露天檜風呂など、食事以外でも「お見事」が盛沢山のオーベルジュ。一度滞在すれば、貴方もきっとその虜になるに違いない。

お料理は季節ごとにメニューを変更しており、いつでも地元栃木の旬の食材を活かしたシェフオリジナルのフルコースをご提供

お風呂は日光連山の絶景が一望できる「半露天檜風呂（左）」と美しい青色が特徴の十和田石貼りの「内湯石風呂（右）」の二つから、チェックイン時にご予約制

薪ストーブのあたたか味を感じられるモダンで落ち着いた雰囲気のダイニングルーム。日光杉で作られたテーブル、益子焼のお皿、大谷石の小物など、視覚的にも栃木をご堪能いただける

お部屋は全室2名または3名様までのゆったりお寛ぎいただける空間

お問い合わせ
■0288-87-4309
■住所／日光市稲荷町2-360-7
■営業時間／チェックイン　15:00～17:30
チェックアウト 10:00まで
■宿泊料金／2名様の場合 1名様26,950円～
（1泊2食付き・税サ込）
■定休日／不定休
■https://buenavista-nikko.jp