



報道関係者各位
プレスリリース

2022年10月24日
株式会社斎藤ホテル

フレンチ×信州を食と空間で表現した『Restaurant 溪』 信州の名湯・鹿教湯温泉に11月15日オープン

創業400年を超える株式会社斎藤ホテル（所在地：長野県上田市鹿教湯温泉1387-2、代表取締役社長：斎藤宗治）が新事業として、フレンチ×信州の食文化が生み出す新たな信州料理とNAGANO WINEを提供する「Restaurant 溪」を、2022年11月15日（火）にオープンします。

「Restaurant 溪」詳細 URL：<https://saito-kei.jp>



Restaurant 溪 内観

■ フレンチ×食文化が生み出す新たな信州料理

「Restaurant 溪」では、古くから信州に根づいてきた食文化を大胆にアレンジした「信州フレンチコース」（料金14,520円・税サ込）を提供します。

信州に根づいてきた食文化。たとえばメイン料理に提供するジビエ料理「鹿肉のロースト」は、信州ジビエ研究会を通じて、徹底した衛生管理のもと処理され、固体識別された、安心安全な鹿肉を使用。信州の豊かな山で育った恵みを味わうことができます。ほかにも全国的にも名高い“佐久鯉”。そのはじまりは江戸時代に野生の鯉の飼育を試みたことが村話として伝えられ、千曲川の清流と伏流水によって身が引き締まり、美味しい鯉を育てます。

食材をより美味しく引き立てる食器には長野県在住の陶芸家・坪内真弓氏、吹きガラス工房のスタジオ・プレパの作品を使用。10品からなるコースは、1皿ごとに信州のさまざまな食の魅力を表現しています。

グランドオープンに先がけて 2022 年 10 月 20 日（木）より、『Restaurant 溪』のホームページからご予約を承ります。ぜひホームページもご覧ください。



料理例

■こだわりの朝どれ野菜と NAGANO WINE

『Restaurant 溪』では、食を通じて地域や地元をたくさんの人に知っていただきたいという思いがあります。そこで、レストランがある上田地域の農家とつながりがある上田市丸子農産物直売加工センター「あさつゆ」と連携し、旬の朝どれ野菜を仕入れています。また、鹿教湯温泉の隣りにある大塩温泉の湯と発酵済み酵素を肥料にした「温泉酵素野菜®」をつくる「かぐやふあーむ」とも連携。皮は薄く、えぐみのないフルーツのようなトマトなど、こだわりを持って生産している農家さんたちの野菜を提供しています。時期ごとにセレクトする NAGANO WINE とのペアリングもお楽しみください。



NAGANO WINE「梔子シラー」とともに（イメージ）

■「信州」を感じるダイニングと「鹿教湯温泉の歴史」を伝えるラウンジ

信州を体感するのは料理だけではありません。深い信州の森を思わせるモスグリーンを基調にした建物は、五感で信州を感じる空間づくりにこだわりました。

建物には地元斎藤木材工業の独自ブランド「信州唐松丸」を使っています。またホールの天井から下がる照明は、当社社長の斎藤宗治が鹿教湯温泉の里山から切り出した木を、設計士にオーダーした、鹿の角を思わせる照明です。ほかにも地元の伝統工芸である上田紬を用いたアート作品や、鹿教湯温

泉の歴史を伝える古地図や骨董品などを展示。木のぬくもりにあふれる空間に散りばめられた設えからも“信州のおもてなし”を感じてください。

また外に目を向ければ、静寂に包まれた鹿教湯温泉の景色と内村川が見え、耳を傾ければ心地よい自然の音色が聞こえてきます。四季折々に変化する自然も楽しみの1つ。何度でも訪れたい魅力をお届けします。



Restaurant 溪 外観

■ 新たな“信州の食文化の発信拠点”を目指したい -株式会社斎藤ホテル社長 斎藤宗治のメッセージ

『斎藤ホテル』そして『Restaurant 溪』が目指すのは、宿泊業やレストラン業を通じた地域や信州の持続可能な発展です。そこで私たちは、信州の郷土料理や独自の文化、景観といったさまざまな魅力を『Restaurant 溪』の料理を通して体感していただこうと考えました。

また、日本特有の温泉文化にも注目。斎藤ホテルにご宿泊いただき鹿教湯温泉の名湯もあわせてお楽しみいただくことで、「温泉」×「信州フレンチコース」という特別なひと時を提供します。

宿泊業、旅行業を営む「斎藤ホテル」だからこそできる、新たな“信州の食文化の発信拠点”にご期待ください。



代表取締役社長 斎藤宗治

■これまでとこれから。鹿教湯温泉の歴史とともに歩み、未来へつなげる

『斎藤ホテル』がある鹿教湯温泉は、古くは江戸時代から湯治場として栄えてきました。無色透明でやわらかな弱アルカリ性単純温泉の湯は、体の芯から温まり足腰の痛みが軽減するなどの評判から“杖要らずの湯”ともいわれています。

伝統ある温泉地の歴史とともに歩んできた斎藤ホテルは、“お客さまの心と身体の健康”をテーマに温泉プールやトレーニングジム、図書室などを併設。「現代版湯治ホテル」として日本各地から訪れるお客さまを迎えてきました。新たに仕掛ける『Restaurant 溪』も同様に、鹿教湯温泉そして信州が育んできたさまざまな魅力を料理に込めてお届けしていきます。



斎藤ホテル 外観

■店舗概要

店舗名 : Restaurant 溪 (レストラン ケイ)
開店日 : 2022年11月15日(火)
所在地 : 〒386-0323 長野県上田市鹿教湯温泉 1387-2
アクセス : 上田駅、松本駅から車で約40分
営業時間 : デイナー 15:00~22:00(最終受付 19:00)
定休日 : 火・水曜(祝日の場合は営業)
席数 : 32席
URL : <https://saito-kei.jp/>

メニューのご紹介

※掲載内容は一例です。内容が変わる場合もございますのでご了承ください。

- ・信州野菜のガルグイユ
- ・佐久鯉のフリットレモングラス風味
- ・信州大王イワナのポワレ
- ・鹿肉のロースト

など 計10品

■運営会社概要

商号 : 株式会社斎藤ホテル

代表者 : 代表取締役 齋藤 宗治
所在地 : 〒386-0323 長野県上田市鹿教湯温泉 1387-2
設立 : 1956 年
事業内容 : 宿泊業・旅行業・菓子製造販売業・宅食事業
資本金 : 500 万円
URL : <https://www.saito-hotel.co.jp/>