

報道関係者各位

2024年9月25日

スリーシックスティ・チャンネル株式会社

河口湖で唯一の湖上レストラン『HAMANASHI HOUSEBOAT』がグランドオープン！ 夕暮れどきの富士山を眺め味わう最上質の『山梨ローカルガストロノミー&アート』

スリーシックスティ・チャンネル株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：坂口元邦）は、数々の飲食店や商業施設のプロデュースを手がけ、やまなし美食立地コーディネーターを務める「不可不可 Kafuka Tokyo」の宮下大輔氏とともに、富士北麓エリア・河口湖周辺を拠点とするシェフや料理人とタッグを組み『山梨ローカルガストロノミー&アート』をテーマにした湖上レストラン『HAMANASHI HOUSEBOAT』（以下、「当レストラン」）をグランドオープンいたします。



当レストランは、河口湖で唯一の屋形船を改装し、静まり返った夕暮れどきの湖を周遊しながらプレミアムディナーをお楽しみいただけるトワイライト・クルージング・ツアーです。河口湖周辺で乏しい夕方以降のアクティビティ・プログラムとして、河口湖周辺の宿泊施設や重要文化財、県内のワイナリー等と連携し、地域の魅力を発信していければと考えています。

当レストランでは、日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35」にてグランプリを獲得し、富士北麓キュイジーヌを提唱する、富士吉田市出身の堀内浩平シェフをはじめ、河口湖周辺を拠点とするシェフたちによる山梨県の魅力溢れるプレミアムディナーをご用意いたします。



また、堀内シェフの兄であるソムリエの堀内茂一郎氏の監修によるワインペアリングでは、県内のワイナリーや醸造家を広く紹介し、市場に出回ることの少ないビンテージワインもお楽しみいただけます。

今月行われた外国人富裕層を対象としたモニターイベントにおいても「日本のワインのイメージが180度変わった」という評価もあり、舌の肥えたフーディや外国人のお客様にもご満足いただけるラインナップをご用意しております。



さらに、日没後には、真っ暗な船内から河口湖湖畔の夜景を楽しみつつ、その景色と調和するように展開されるピクセルアートもご鑑賞いただけます。こちらの映像作品は、文化庁メディア芸術祭でも上映実績があ

り、様々文化芸術プロジェクトに参画する映像作家の重田佑介氏によるものです。作品は「一つ粒の記憶」と題し、その土地の食文化や歴史、伝統を五感で味わえるものとなっております。

そして、言うまでもなく、当レストランの最大の魅力は、河口湖から望む富士山の景色にあります。波の少ない湖上をゆったりと航行し、デッキの上で爽やかな風と時間の流れを感じながら、表情を変える富士山を眺めるのは格別です。自然と人が織りなす深い精神性と独創性に満ちた食体験を通じて、この船の上で起こる記憶の邂逅（かいこう）を、神秘的な絵巻物語としてぜひご堪能ください。



本レストランは、夕暮れどきの17:00から2時間15分程度のクルーズを予定し、1日限定最大12名で催行いたします。コース料理が6品で税込35,000円から設定され、6種のワインペアリングを加えたプレミアムディナーコースは、税込50,000円と税込65,000円の2つのコースをご用意しております。ぜひこの機会に河口湖で「最上質の山梨づくし」をご体験ください。

=====
店舗情報：

HAMANASHI HOUSEBOAT

〒401-0303 山梨県南都留郡富士河口湖町船津浜 第七棧橋

090-9900-3701

HP：<https://hamanashi.jp/>

Instagram：<https://www.instagram.com/hamanashi.houseboat/>

予約サイト：<https://www.tablecheck.com/ja/hamanashi-houseboat/reserve/landing>
=====

連携シェフ①：nôtori 堀内浩平シェフ

山梨県富士吉田市出身。都内での10年の修行を経て、30代で渡仏し「ラ・グルヌイエール」で腕を磨く。帰国後、都内のレストランでシェフとして勤務していた間に、国内最大級の料理コンペティションRED U-35 2021にてグランプリ（RED EGG）を受賞。その後、故郷の富士北麓に戻り、フリーランスでの活動を経て『nôtori』開業。

監修ソムリエ：nôtori 堀内茂一郎氏

山梨県富士吉田市出身。フレンチレストラン『ラ・ビュット・ボワゼ』、フランスの三ツ星レストラン『ミシェル・ブラス』の日本店でサービススタッフおよびソムリエとして活躍。2006年NZ渡航。パネールにあるニューヨークスタイルレストラン『TriBeCa』でサービススタッフとして働く。WSET Advanced Certificate（英国ソムリエ資格）および日本ソムリエ資格取得。その後、故郷の富士北麓に戻り、シェフである弟とともに『nôtori』開業。



連携シェフ②：Miura料理店 三浦貴久シェフ

山梨県富士吉田市出身。リゾートホテル、都内の老舗レストラン、オーベルジュ、ワインバーなど様々な業態で経験を積み、27歳にて地元富士吉田市に『Miura料理店』を開業し、県内では珍しい本格ビストロとして注目を集める。2010年に河口湖へ移店。料理をフルコース&サービスに移しリニューアル。開業以来18年『Miura料理店らしい本当に美味しいフランス料理』を目指し研鑽を重ねている。



連携シェフ③：mieux restraint 大森顕一シェフ

山梨県忍野村出身。都内有名フレンチレストランで6年勤務し、2004年から2007年までフランスのミシュラン星付きレストラン6店舗で部門シェフとして修行を積む。帰国後、ウェディング業界で活躍し、いくつかの迎賓館で料理長を歴任。2023年にフランス語で“よりよい”を意味するmieux（ミュウ）を店名にし、「mieux restraint」を開業。その時々により良いものを食材や調理法に取り入れることで、シンプルで“無理のない美味しさ”を目指す。



「可不可 Kafuka Tokyo」 / やまなし美食立地コーディネーター 宮下大輔のコメント：

山梨県、富士山麓は元々富士山、富士五湖などの自然観光資源に恵まれ賑わってきたところです。今現在もインバウンドの方々など日々沢山の人が訪れて下さっています。一方で食の魅力に乏しい地でもありました。素晴らしい食体験ができるレストランなどもあまり見受けられませんでした。近年その様相が一変しつつあります。個性的、魅力的な宿泊施設やレストランが目に見えて増えて参りました。地元出身でお帰りになった料理人或いは他県から移住してこられた方々などなど。

今回坂口さんとのご縁が実を結び河口湖に浮かぶ湖上のシェフズテーブルが具現化しました。山梨ワイン、山梨食材を中心にした地元のシェフたちの手によるお料理、富士山、河口湖の眺望、アート体験と素晴らしいお時間を、お過ごしいただけます。湖上で船内、夜に包まれるという限られた時空がとても親密な空気を醸しだします。河口湖ならではの食体験を一度お楽しみ下さい。

スリーシックスティ・チャンネル株式会社 代表取締役 坂口元邦のコメント：

私が可不可の宮下さんを訪れたのは、ちょうどコロナ直前の2020年2月。「食とピクセルアートをテーマにした体験型レストランを作りたい」と相談に行ったのが始まりです。あれから4年の歳月が経ち、縁あって富士北麓エリアの自然と河口湖に辿り着き、様々な方々のご協力のもとこの度「HAMANASHI HOUSEBOAT」を立ち上げることができました。この屋形船は、河口湖をはじめ富士北麓エリアを愛し、この土地の自然の恵みを大切にする農家、料理人、ワイナリーの方々の表現の場となり、お客様にも同じようにこの土地を愛していただけるような場となるよう、宿泊施設をはじめとした地域の方々とも連携し、河口湖での滞在体験をさらに上質なものと変えていく試みです。

【本件に関するお問い合わせ先】

スリーシックスティ・チャンネル株式会社 担当：坂口 TEL：090-9900-3701