

1987年から葉山に根ざし、“日常に刻まれる絶景”を愉しむクラシックホテル
「葉山ホテル音羽ノ森」
11月10日（金）リニューアルオープン

「葉山ホテル音羽ノ森」（神奈川県横須賀市秋谷 5596-1 代表取締役社長：與田有希子）は、2023年11月10日（金）にリニューアルオープンいたします。



「葉山ホテル音羽ノ森」は1987年の開業以来、緑深き低山と雄大な海が広がる歴史ある景勝地、葉山の地に根ざし、お客様に葉山の魅力を届けてきました。開業以来初の大規模リニューアルにより、ホテルからの雄大な絶景を眺めながら、ラグジュアリーな空間で我が家のようにくつろいでいただける“極上の日常”をご堪能いただけます。全室オーシャンビューの居室やバスルームからは刻一刻と美しさを変化させる眺望を満喫することができます。また、首都圏から1~2時間圏内という場所にありながらも、採れたての三浦野菜や相模湾の魚介、葉山牛など新鮮な地元食材にこだわった四季折々の料理をご提供いたします。

<新ロゴマークについて>

【デザイン】

音羽ノ森<OTOWA NO MORI>の「O（オー）」をイメージした創業からのロゴデザインをベースにリニューアルを実施しました。これまで培ってきた歴史を継承しつつ、客室から見渡すことができる海や空や山などの自然、お客様・地域など、さまざまなものとの繋がりをデザインに込めました。

【色】

メインカラーは、葉山の海と空を連想させる紺色を<OTOWA BLUE>として定義しデザインしました。



<「葉山ホテル音羽ノ森」の見どころ>

- 屋外ジャグジー付きの OTOWA 스위트や、プール付きのデラックスプールスイートをはじめとした全室オーシャンビューバス付きの広々とした客室のほか、増築したメゾネットスイート、ドッグフレンドリースイートなどゆったりと滞在できる工夫が満載の客室

「葉山ホテル音羽ノ森」は、106㎡の広さを持つ OTOWA 스위트をはじめ、皆様に親しまれてきた外観をできるだけ活かしながら各客室の窓を大きくするなどより眺望を楽しめる 60㎡前後の広々とした客室を中心としています。全室相模湾が見渡せるオーシャンビューバスを備え付けており、ラグジュアリーな空間でゆっくりとご滞在いただけます。また、富士山を眺望できるコーナージャグジースイートや、相模湾を存分に楽しめるプール付きのデラックスプールスイート、屋外ジャグジー付きのデラックスジャグジースイート、バルコニーやベッドの上から相模湾の景色を楽しめるデラックスバルコニースイートのほか、メゾネットスイートなど、葉山の自然を楽しむさまざまなタイプのお部屋をご用意いたしました。さらに、ペットと一緒に滞在したいという方には、小型犬2匹までと一緒に滞在いただけるドッグフレンドリースイートも新たに設置します。室内には愛犬用のバスルーム、グルーミング台、クローゼット、ドライルームなど設備アメニティを豊富にご用意します。またオプションで愛犬用のお料理やケーキを別途に注文することが可能となっており、ワンランク上の愛犬とのホテル滞在を楽しむことができます。

<OTOWA 스위트>



<ルーフトップテラススイート>



<ドッグフレンドリースイート>



<メゾネットスイート>



<デラックスプールスイート>



客室タイプ一覧

客室タイプ	広さ/定員	バルコニー テラス	特徴	※料金 (1泊1室大人2名利用時、 夕朝食・税込1名あたり)
スーパーiasスイート	44 m ² / 3名	-	-	59,937 円～
デラックススイート	66 m ² / 3名	-	-	63,020 円～
デラックスバルコニスィート	66 m ² / 3名	12 m ²	バルコニー付き	65,886 円～
デラックスジャグジースィート	66 m ² / 3名	14 m ²	屋外ジャグジー付き、コネクティング対応可	75,827 円～
コーナージャグジースィート	57 m ² / 3名	33 m ²	角部屋、屋外ジャグジー付き、富士山ビュー	77,282 円～
デラックスプールスイート	69 m ² / 3名	16 m ²	屋外プール付き、コネクティング対応可	82,003 円～
メゾネットスイート	73 m ² / 3名	18 m ²	角部屋	82,510 円～
ドッグフレンドリースィート	80 m ² / 3名	21 m ²	愛犬用バスルーム、グルーミング台、 愛犬用クローゼット、水盤テラス付き	95,942 円～
ルーフトップテラススイート	87 m ² / 3名	40 m ²	水盤テラス付き	108,555 円～
OTOWA スィート	106 m ² / 3名	33 m ²	角部屋、屋外ジャグジー付き、富士山ビュー	153,938 円～

※料金は2023年11月9日時点、ホテル公式ホームページにおける金額

■ 地元葉山の食材をふんだんに取り入れたフレンチと、相模湾の食材を存分に楽しむことができる鉄板焼のオーベルジュスタイルのレストランをご用意

レストランは、葉山牛、三浦野菜など、地元葉山の食材をふんだんに取り入れたフレンチレストランのほか、新たに、相模湾でとれた鮑や伊勢海老などの食材を楽しむことができる鉄板焼のレストランをオープンいたします。長年に渡って「葉山ホテル音羽ノ森」の総料理長を務める田原英俊が、旬の食材を使用しながら、“葉山ならではの食体験”を提供してまいります。また、お食事をよりお楽しみいただけるよう、ソムリエがセレクトしたワインも取り揃えております。今後は、ワインとノンアルコールドリンクのペアリングもご用意する予定です。さらに、それぞれのレストランでは田原総料理長自ら選定しましたカマチ陶舗の有田焼にて料理を提供いたします。細部までこだわった料理と空間にぜひご注目ください。

リニューアル後のレストランは、既存の天井や壁に施された貝のモチーフを活かしながら、貝の艶感と光沢感を素材として取り入れたリゾート感溢れるラグジュアリーなレストラン空間を実現いたしました。また、お食事を客室におけるプライベートダイニングでお楽しみいただくことも可能です。夕食はフレンチのみ、朝食はバルコニーがある客室はバルコニーでもお楽しみいただけます。

※レストランのご利用はご宿泊者様のみ可能かつ、12歳以上のお客様に限らせていただいております。

12才未満のお子様をお連れのお客様は客室でのプライベートダイニングにてご案内いたします。

なお、ランチ、およびカフェ営業は行っておりません。

【フレンチレストラン】（営業時間：17:00～22:30）

全8品のコースでは、はやま里山ファーム、永野ファーム、嘉山農園、安田養鶏所、近隣の直売所、鎌倉市場など地元野菜を主に使用するとともに、全国からも旬の季節野菜を調達いたします。また、ゆっくりとお過ごしいただけるよう、広めのテーブルを設置しゆったりとした配席にするなど、空間作りにもこだわっております。オーシャンビューのレストランで相模湾の海の幸、三浦半島の陸の幸をふんだんに使用したフレンチコースをご堪能ください。

※メニューは仕入食材により変更することがございます。



リゾート感溢れるラグジュアリーな空間



総料理長 田原英俊



ソッカチップ、江戸前アナゴの一口タルト、伊勢海老のセビーチェ仕立て



軽く炙った中トロと秋茄子のアイスパウダー
エスプレッソオイルと黒トリュフ



葉山牛の炭火焼
生胡椒塩漬けのアクセント ボルドレーズソース



和栗と柚子の香るクリームショコラ

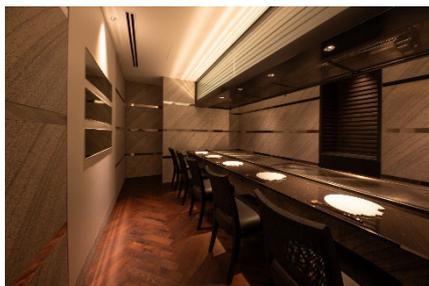
【鉄板焼レストラン】（営業時間：17:00～22:30）

全8品のコースにて、三浦野菜を活かしつつ全国から厳選・調達した魚貝、お肉を提供いたします。鉄板焼レストランの新設にあたって、鉄板の厚みにもこだわり、素材本来の旨味を閉じ込められるよう厚み4cmの鉄板を採用いたしました。リニューアル後はフレンチだけでなく鉄板焼もご提供できることにより、和食、洋食のそれぞれの良いところを融合した料理を五感で楽しんでいただけるほか、ご連泊されるお客様の滞在スタイルのバリエーションを広げることが可能になりました。葉山牛や鮑、伊勢海老などの厳選された新鮮な食材を目の前で丁寧に焼き上げます。席数を絞ったプライベートな空間でお食事をお楽しみください。

※メニューは仕入食材により変更することがございます。



こだわりの鉄板で焼き上げる



カウンターのみの特別空間



厳選した素材を調達



伊勢海老 伊勢海老の味噌ソース



鮑 香草バターソース



葉山牛フィレ

■ 快適な空間作りのために、デザインと心地よさにこだわりセレクトした家具

客室のソファやテーブルは、シンプルで上質なアルフレックスを採用し、ロビーラウンジやレストランのソファ、椅子には、自然素材を用いた美しいデザインが特長のマクガイア、独自のユニークなデザインが愛されているアーテリアズなどを採用しました。皆様により快適におくつろぎいただけるよう、これまで以上に洗練された空間へと生まれ変わります。

【ロビーラウンジ】（ドリンクのフリーフロー提供 15:00～23:00/バertime 21:00～23:00）

リニューアルに伴いロビーラウンジ内に、新たにファイヤースペースを設置いたしました。ロビーラウンジでは、ワインなどの各種アルコール、コーヒー、紅茶などのソフトドリンクをフリーフローでご用意し、ロビーラウンジ内ではもちろんのこと、屋外のテラスやSPAサイドにおいてもお楽しみいただけます。また、バertimeにおいては、別料金にてバーテンダーによるカクテルサービスをご用意しております。美味しいお酒と食後の余韻をゆっくりお楽しみください。

一方で、これまで皆様に愛されてきたインフィニティSPAは、あえてリニューアルを行わずこれまでの形のまま残しておりますので、引き続きご利用いただけます。



ロビーラウンジ



フリーフロー提供ドリンク（イメージ）



バー



インフィニティ SPA

■ リニューアルオープン後は、ご宿泊のお客様のみのリラックスできる空間に。客室でお楽しみいただける地元葉山のクラフトビールや創業以来人気のチーズケーキなどがゆっくり楽しめる

客室内の冷蔵庫では地元葉山のクラフトビール醸造所「ブリュースターズヨットクラブ葉山ブリューイング」とのコラボレーションで作ったオリジナルビールをお楽しみいただけるほか、宿泊者限定でホテルパティシエ特製琥珀糖をお土産としてプレゼントいたします。このスイーツは海のシーグラスをイメージし、砂糖と寒天を煮詰めた後、低温のオーブンで3日間丁寧に乾燥、糖化させて作りました。

また、リニューアル後は皆様により一層リラックスして滞在していただけるよう、あえて宿泊客以外のビジターが訪れられないクローズドな空間となります。ホテル創業以来人気の高いチーズケーキは客室内でお召し上がりいただけるほか、お帰りの際のお土産としてもご購入いただけます。ベースのクルミとビスキュイをブレンドした、さくさくとした生地のコラボレーションをお楽しみください。



オリジナルクラフトビール（中央左）
（客室内無料ミニバーにてご用意）



琥珀糖（宿泊者限定、非売品）



ホテルオリジナルチーズケーキ 2,970円（税込）
ベイクドタイプの濃厚でクラシカルなチーズケーキ

主な客室設備・
備品

- ・「シモンズ」ベッド
- ・「Refa」ヘッドライヤー
- ・「illy」コーヒーマーカー

- ・「アクア デイ パルマ」バスアメニティ
- ・今治タオル
- ・無料ミニバー

- ・キャスト・ミラーリング機能付きテレビ
- ・「BOSE」Bluetooth スピーカー
- ・「Sghr」のグラス

※オリジナルクラフトビール等



「アクア ディ パルマ」バスアメニティ



「Refa」ヘアドライヤー



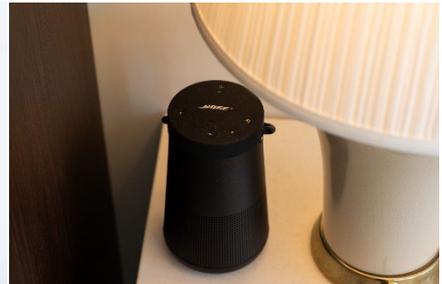
今治タオル



客室内無料ミニバー



「illy」コーヒーマーカー



「BOSE」Bluetooth スピーカー

<「葉山ホテル音羽ノ森」概要>

名称：葉山ホテル音羽ノ森

リニューアルオープン：2023年11月10日（金）（開業：1987年8月12日）

所在地：〒240-0105 神奈川県横須賀市秋谷 5596-1

階数：3階建

客室数：15室 チェックイン 15:00（最終 20:00）/チェックアウト 11:00

施設：レストラン2箇所（フレンチ、鉄板焼）、ロビーラウンジ、バー、テラス、インフィニティ SPA

駐車場：15台

お客様からのお問い合わせ先：TEL：046-857-0108 | FAX：046-856-7265

MAIL：info@otowanomori.jp

公式サイト：<https://otowanomori.jp/>

アクセス：

■お車でお越しの方

横浜横須賀道路 逗子ICから「逗葉新道」経由で約15分

■電車でお越しの方

・JR横須賀線「逗子駅」から東口2番乗場発バスで「長者ヶ崎」まで約20分、「長者ヶ崎」より徒歩で約3分

・JR横須賀線「逗子駅」からタクシーで約15分

・京浜急行逗子線「逗子・葉山駅」から南口1番乗場発バスで

「長者ヶ崎」まで約17分、「長者ヶ崎」より徒歩で約3分

・京浜急行逗子線「逗子・葉山駅」からタクシーで約13分

※逗子・葉山駅にはタクシー乗り場がありませんので、JR逗子駅のタクシー乗り場をご利用下さい。



報道関係者様からのお問い合わせ先

「葉山ホテル音羽ノ森」PR事務局（共同PR内）担当：今水、井上、瀬島

TEL：03-6264-2382 MAIL：otowanomori-pr@kyodo-pr.co.jp