

第四回

「生まれ変わった老舗ホテルで

海に包まれる旅」

下田東急ホテル

青と緑が鮮やかな絶景ホテル



三方を海に囲まれた下田には眺めの美しい場所がいくつもある。そのひとつ、大浦海岸に面した山の中腹に建てられた下田東急ホテルから見渡せるオーシャンビューは、数多のゲストの心を魅了してきた。眩しいほどの白い砂浜が広がるロングビーチも下田自慢の景色だが、大浦から鍋田浜にかけては変化に富んだ入り江が重なり、同じ下田でもまったく別の表情をみせる。小さくもおおらかな湾を形成しており、群青色の海と山の緑のコントラストが独特の眺望を与えているのだ。

下田に生まれ育ち、夏じゅうこの海で遊んでいた私にとって下田東急ホテルは特別な存在。海水浴や磯遊びに夢中になり、ふと顔を上げれば白亜の建物がいつも同じ場所に佇んでいる。どこか見守られているような安心感があった。

その下田東急ホテルが開業55年を迎え、今年4月にリニューアルオープンした。かつては見上げる存在だったこのホテル。今度はゲストとして宿泊させてもらおう。

全館を改装した館内は55年の歴史を残しながらも、洗練されたモダンなイメージ。上質な空間に、スタッフに案内された客室からの眺めに息をのむ。快晴に恵まれたこともあるのだろう。なんという鮮やかな青。水深の浅い鍋田浜付近は淡いエメラルドグリーンで、沖にいくにしたがい紺碧の青が濃くなっている。そのグラデーションを引き締めているのが、湾を囲む山の緑。沖には一艘のヨットが優雅に浮かんでいて、まるで美しい絵はがきのようだ。

すぐに周辺を散歩しようと思っていたが、この絶景をしばらく眺めてい

たい。部屋に置かれていたコーヒーでひといき。コーヒーハンター川島良彰氏監修のミカフェートのドリップコーヒーは、香り高く深みがある。一緒に、下田の老舗和菓子店「日新堂」のマドレーヌが添えてあった。下田東急ホテルを定宿としていた三島由紀夫もお気に入りだったと聞いたことがある。心憎い演出。思わず笑みがこぼれる。

フロント前のラウンジ「ブルー・ナティエ」は、ホテルの眼下に広がる海の色がフランスの伝統色に近いことから名付けられたと説明を受けたが、緑と青が混ざった色合いはまさにブルー・ナティエそのもの。このまま、飽きずに海を眺め日が暮れる様子を見届けるのも贅沢と迷ったが、やっぱり久しぶりの大浦を歩いてみたい。



海街の魅力を五感で味わう



ホテルの庭園から宿泊者専用の小径で海に降りる。ゆるやかに打ち寄せる波の音。潮の香り。懐かしさで胸いっぱいになり込む。犬を連れただじさんと目があう。地元のひとつだろう。「今日は格別にきれいだよ」。海に視線を向けて教えてくれた。本当に。旅の幸運に感謝。

潮が引いた和歌の浦遊歩道は、隆起した岩場が剥き出しになっていてワイルドだ。西日に照らされ逆光の先に釣り人が見える。何を狙っているのだろう。遊歩道を散歩する地元のひとと挨拶を交わし、海街らしいひとときになり心が緩む。

海中水族館で折り返すと、日が陰ってきた。フロントで案内されたアロマトリートメントを受けたいと思っていた私は足早にホテルへ戻った。サロンで迎えてくれたのは、陽に灼けてヘルシーな印象の田中よしみさん。解剖

学や栄養学を学び、表面的な美容ではなく筋肉や内臓など体の内側に働きかけるトリートメントを目指しているという。慢性的な睡眠不足が悩みの種だというと、緊張を緩めリラックスできる私向きの精油を選んでくれた。施術ベッドに横になり、田中さんのハンドマッサージに身を任せる。アロマの香りに包まれ、すぐに全身の力が抜けていく。気忙しい日常では味わえない極上のひととき。

体も心もリラックスすると、急に空腹を覚えた。夕食の時間が近い。その前に、汗を流そう。大浴場の露天風呂は海に面していると聞いた。わくわくしながら向かうと、ふたたびため息が漏れた。低い山の稜線の向こうに沈んだ太陽の残光があり、海は青紫色に染まっている。刻一刻と変化する景色をただただ眺め、やわらかな湯を味わった。



和と洋が織りなす下田キュイジーヌ



案内されたレストランは花と緑がいつぱいの庭園に面していた。入口に「マ・シエール・メール 番所」とある。給仕の男性に尋ねると、「マ・シエール・メールはフランス語で、私のお気に入り海」という意味で、番所とつけたのは、幕末に、ここが見晴らしのよい場所であるため海の関所（番所）を設置していたことからきています」とのこと。さらに、「ご提供するお料理も和洋折衷、フレンチと和食のコースとなっております」と教えてくれる。その名も「下田キュイジーヌ」。斬新なコンセプト、どんなお料理なのだろう。

アミューズはフォカッチャとオリーブオイル。素揚げしたローズマリーをオイルにひたすと爽やかな香りが広がった。先付けは「和」に転じ、サザエの木芽和えとトマトのジュレがかかった冷製茶碗蒸し。意表をつく流れだ

が、やわらかく炊きあげたサザエの食感、丁寧に裏ごしされたトマトの舌触りが心地よく、違和感がないどころか変化が楽しい。

新鮮な地魚に期待していたお造り。花や紅芯大根、黄色く染まる蓮根などのあしらいが華やかな仕立て。洗練されたアレンジに目が喜ぶ。魚は仕入れによって変わる。この日はカンパチ、黒ムツ、地キンメ。いずれも伊豆の近海ものだ。味わい方もまたユニーク。わさび醤油ではなく、土佐醤油、レモンオイル、伊豆の天然塩の3種が添えられている。ひとつの魚をいろいろな味で楽しめるとは。嬉しい演出ではないか。甘みのある金目鯛をレモンオイルでいただくのがマイベストだった。炊き合わせ、豪華な伊勢海老のひと品、肉料理と続き、「メの膳」は……。やつぱり下田に来たらこれですよ、の金目鯛の煮つけ。ふつくら照りよく煮上げられた金目鯛

は思わず目を閉じてしまう上質な味わい。これぞ下田自慢の魚だ。向かいのテーブルは欧米のゲストだったが、金目鯛が並んだときの歓声はひときわ大きかった。きつと「待ってました」の声だろう。私も同じ気持ちでしたよ。





欲張って、夜の下田へ。



じつはここに来る前日まで、心身ともに疲れ果てていた。しかし、とびきりの色を見せてくれた海と山、そしてこのホテルの心づくしのもてなしに私はすっかり元気を取り戻していた。客室に案内してくれた女性が水平線に浮かぶ島々を案内してくれたこと、出かける際の「いつてらっしやい」、戻ってきたときの「おかえりなさい」のひと言。客人に満足してもらいたい一心で創意工夫を凝らした料理の数々。そのひとつひとつに「心」があつた。そして、食事を終える頃には、エネルギーチャージ100%に。

せつかくの旅。時刻はまだ20時前。下田のまちなかまで徒歩十数分のロケーションだ。よし、夜の下田へ繰り出そう。

向かったのは、下田で70年以上続くバー「ハーバーライト」。伊豆は柑橘やイチゴなどフルーツの産地でもある。こちらは採れたての伊豆フルーツを

使ったカクテルが名物だ。歩いて汗をかいた私は、自家栽培だというミントでつくるモヒートをお願いした。となりあわせた地元客と店主から最近の下田の様子を聞かせてもらいながら、ミントの香りが爽やかなモヒートで夜は更けていった。

100種以上の朝ごはんでパワーチャージ



下田の海の色をイメージしたブルーがアクセントになっている客室は、改装時にイメージを統一したという。清潔感あふれる清々しい部屋のおかげで目覚めは快適。カーテンをあげると、眩しい朝の光に包まれたブルーラグーンが広がっている。体が走りたくてうずうず。ランニングシューズを持ってきてよかった。昨日の散歩コースを軽くジョグ。贅沢に、朝の露天風呂を味わうと、お待ちかねの朝食だ。リニューアルの目玉のひとつは、100種以上から選べるビュッフェスタイルの朝食だと聞いていた。

ずらりと並んだ料理の数々。目をひくのは、にぎり寿司、釜飯、おかゆ、色彩豊かなお総菜、搾りたてのフレッシュジュースに……なんと、朝から日本酒やワインまである。昨夜、贅沢な晚餐＋飲酒を楽しんだ胃袋が求めるのは……。手が伸びたのは、おかゆ、おひたし、玉子焼き、焼き魚、

お味噌汁などの和食。それと……せつかくだ、お酒もいただきちやおう！
ひとりでテンションが上がる。

朝の日差しが差し込み、明るく開放的なレストランでは、ファミリー、夫婦、友だち同士、外国人グループ……が豪華な朝食ビュッフェを前に目移りしながら楽しそうだ。テーブルでは「本当に海がきれい」と眺めとともに会話が弾んでいる。みな、思い思いにこのホテルを満喫しているであろうことは、その表情で見てとれた。

家族や友人との滞在も楽しそうだ。でも、ひとり旅の醍醐味は、美しい景色もひととのふれあいも、その土地その土地の味覚も、すべてまっすぐに向き合えること。ひとりだからこそ、その印象は色濃く、くつきりと記憶に残る。

こうして旅の記録を綴るいまでも、下田東急ホテルで過ごした心地のよい時間が蘇る。瞼の奥には、ブルー・ナティエの海。遠くには、寄せては返す潮騒の音が、かすかに響いている。



