

雲仙みかどホテルに、新しいビュッフェダイニングがオープン。

新しい「みかどSTYLE」のご提案

雲仙みかどホテルがある島原半島は、雄大な自然の恩恵を受けた営みがある特別な地。豊かな海、温泉や湧水を生み出す火山、時に優しいばかりでない自然と共に生きてきた人々が織りなす独特な風景があります。

私たちはご滞在いただくゲストの皆様へ、この「特別な地の心地よさ」も滞在のギフトとしてお届けしたいと思いましたが、しかしながら、この特別な地のすばらしさは、日々暮らしの中に感じ表現し続ける人でないと表現できないとも…。そこで、この地に日々暮らし活動し、この地から表現し続けるクリエイターに新しい「みかど心地」の表現を託しました。

空間デザインは「STUDIO SHIROTANI」のデザイナー・アートディレクター城谷耕生氏に…。

フードディレクションを「食空間プロデューサー」YUMIKO KUROIWA氏に…。

私たちが思う「心地よさ」を居心地・使い心地・座り心地・食べ心地を時間・空間・照明・家具・テーブルウェアそしてお料理と表現致しました。

地のクリエイターが織りなす心地デザインを感じて頂ければ幸いです…。



新しいビュッフェダイニング

食房 百福豊穰
HYAKUFUKU HOUZYO

お出しするお料理は、従来のビュッフェスタイルに加え、季節の鍋料理もお楽しみいただけます。また、「土地の海山の豊かな恵みを、丁寧に心を込めてお作りする「おぼんざい」は五味五色五法で料され、一皿一皿、波佐見焼の可愛い豆皿・小鉢に盛り付けられます。豆皿八寸盆でお好みの小鉢料理をお好きなだけお召し上がりください。春夏秋冬、長崎・島原の地元食材を中心に作る、小鉢料理を和洋折衷でお楽しみください。



階段を囲む木のルーバーアプローチの先につらえた新しいビュッフェダイニング



空間DESIGN / KOSEI SHIROTANI
「STUDIO SHIROTANI」
デザイナー・アートディレクター
<http://www.koseishirotnani.com/>



Foods Design / YUMIKO KUROIWA
「Lifestyle & Foods Coordination STUDIO」
食空間プロデューサー
<http://www.lfc-yumiko.com/>

たくさんの幸せ意味する「百福」豊かに実る表現「五穀豊穰」日本古来から使われる言葉から皆様のご多幸と豊かに穰り続ける地への願いを込めて名付けました。

食房「百福豊穰」は、時と空間と食を少しだけ贅沢にお過ごし頂けるダイニングになっております。

《お食事時間 / 2hour》

《空間 / 和モダンテーブルスタイル》

《お料理 / 焼き肉・鍋とハーブビュッフェスタイル》

※食房「百福豊穰」は、大人の空間として運営いたしております。

恐れ入りますが中学生以上の方からご利用いただけます。

※レストラン「せんなぎ」プランとは料金が異なりますので詳細はホームページでご確認下さい。

[\[ご予約・詳細はホームページより\]
http://www.unzen-mikado.net/](http://www.unzen-mikado.net/)