



ベラビスタ スパ&マリーナ 尾道

福山で、ものづくり紀行を体験するなら滞在先にもこだわりたい。
 おすすめは、今回ご紹介した作り手たちの工房から 30～40 分ほどの
 ドライブで到着する『ベラビスタ スパ&マリーナ 尾道』だ。
 瀬戸内ならではの風景を堪能しながら、極上の地産地消が味わえる。

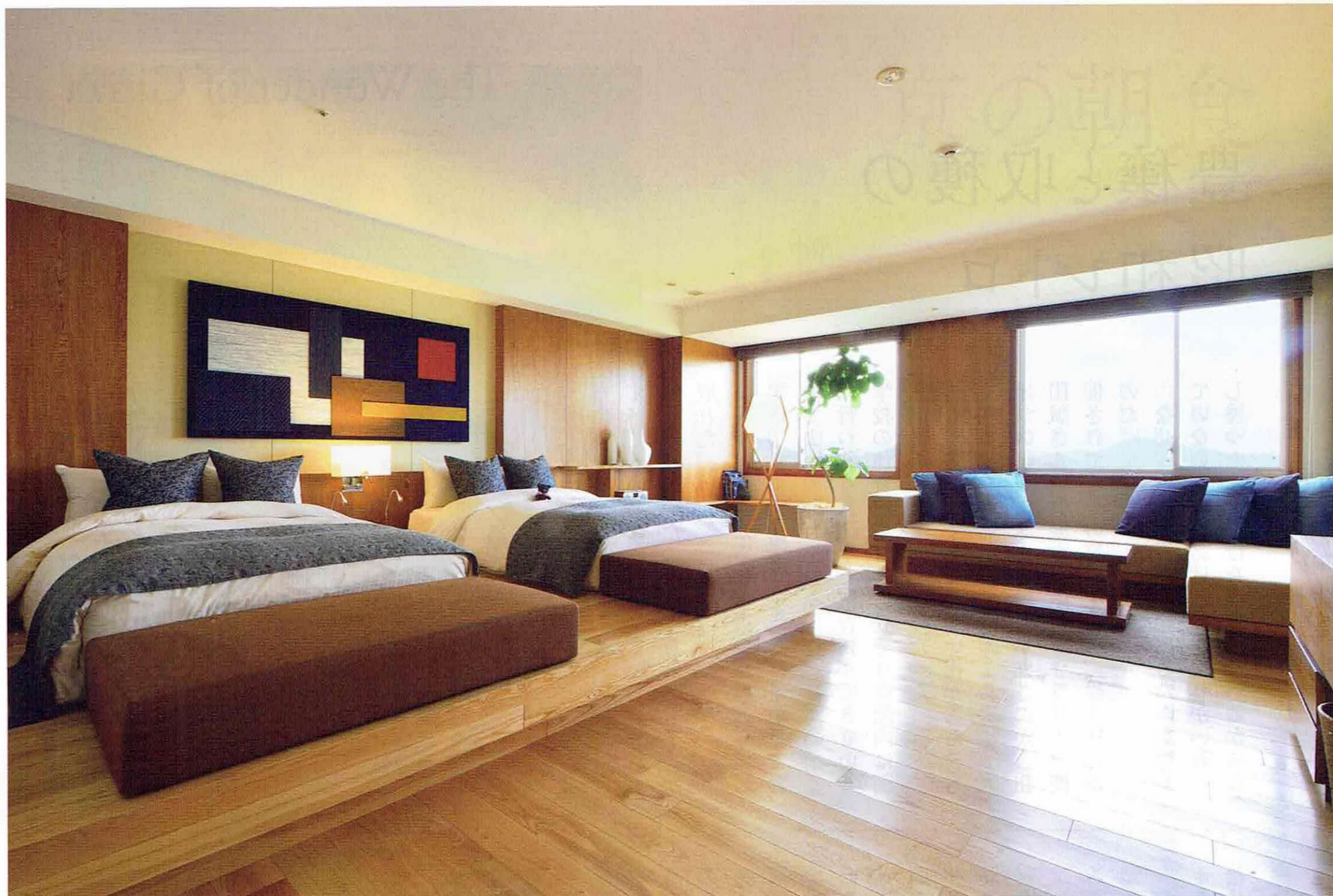
朝に夕に、姿を変える 瀬戸内を望む

季節に合わせて、何度も通いたくなる……。このリゾートの魅力を言い表すとしたら、そんな言葉がはまる。別荘のように通う、多くのリピーターを抱える所以も、そこにあるだろう。
 ゲストの心をとらえて離さないのは、なんといいっても瀬戸内を一望する特等席となるロケーション。ロビーを抜けた向こうに開ける絶景は、滞在中に繰り返し目にしても飽きることがない。ほんのりピンクに染まりながら明けていくパステルカラーの朝、ダイナミックな夕焼けに染まった橙と漆黒に包まれる荘厳な黄昏時。晴れた夜には星々の瞬きが歓迎してくれる。空のドラマとともに、周囲の山々が見せる季節ごとの彩りも風情を添える。全室オーシャンビューのため、部屋でくつろぎながらこの借景に浸れるのもうれしい。
 景色とともに楽しみたいのが、瀬戸内の美味。和食派には『瀬戸内双忘』、洋食派には『エレテギア』が用意されている。ともに、瀬戸内キロメートル・ゼロをコンセプトに、地元を中

心とした近隣の旬の食材を供する。
 『瀬戸内双忘』では、「良質な食材は元となる水や土が大切」と考える料理長の田村光清氏が厳選した瀬戸内のとれたての魚や野菜はもちろん、自然飼育の有精卵「神勝寺たまご」や西日本唯一の特A評価を受けた米を和の手法で、その季節、その時間にふさわしい演出で工夫する。
 『エレテギア』は、スペイン・バスク地方を中心に修業をした総料理長の藤井智哉氏が手がける「薪火料理」のレストラン。自らが足を運んで吟味した地元の食材を、薪で調理した大胆な料理でもてなす。「新鮮な近隣の食材だからこそできる料理。薪特有の優しい熾火で、素材本来の味を引き出していきます」と藤井シェフ。味わうことに、滋味あふれる食材の奥深さに気づかされ、心も体も満たされるのがわかる。リオハのワインと一緒なら、完璧だ。
 「眼福」と「口福」で土地の魅力を満喫すれば、福山の作り手たちの思いに触れる旅の感動がより深まるはずだ。

上：瀬戸内の絶景を眺めながら、シャンパンやスイーツをいただける『ザ・デッキ』。下：朝食から地産地消を堪能できる。写真の『瀬戸内 双忘』の朝食では、料理長謹製の魚の干物をはじめ約20種類の旬菜がそろる。





Information

ベラビスタ スパ&マリーナ 尾道
住所：広島県尾道市浦崎町大平木1344-2
電話：084-987-1122
<https://www.bella-vista.jp>

上：全室から瀬戸内海が望め、穏やかな風景に癒される。室内には、福山のデニムや絣、府中の家具などがしつらいに活かされている。下：瀬戸内の景色はスパの展望風呂からも楽しめる。おすすめは早朝だ。

