

## カテッジイン・レストラン&ベーカリー

### < 団体様ご利用のご案内 >



金谷ホテル歴史館（金谷侍屋敷）



カテッジイン・レストラン&ベーカリー

# 金谷ホテル歴史館のご案内

## <登録有形文化財> 金谷侍屋敷

金谷侍屋敷は、2014年(平成26)に国の登録有形文化財指定を受け、2015年より「金谷ホテル歴史館」として一般に公開されています。日本初の西洋式リゾートホテル「金谷ホテル」発祥の地であり、江戸時代の武家屋敷の建築様式を残す貴重な建造物です。

鎌倉時代の武士の住居および書院造りを基本として江戸時代後期に日光奉行所の役人侍の住まいとして建築されました。当時としては珍しい2階建ての武家屋敷です。



金谷善一郎

代々東照宮雅楽の楽人であった金谷家は1800年前後にこの屋敷を拝領し、「金谷ホテル」創業者金谷善一郎はこの家で1852年(嘉永5)に誕生しました。



金谷侍屋敷 (現在)



ヘボン博士 (Dr. Hepburn)

1870年(明治3)、アメリカ人宣教師ヘボン博士が日光を訪れた際、善一郎は宿として自宅の部屋を博士に提供。このときの博士の助言を基に善一郎は1873年(明治6)に「金谷ホテル」の前身「金谷カテッジイン」を屋敷内に開業しました。



イザベラ・バード

1878年(明治11)には英国人旅行家イザベラ・バードが金谷カテッジインに滞在。屋敷の美しさやおもてなしの素晴らしさを著書 *Unbeaten Tracks in Japan* (日本奥地紀行) に綴り、日光の「金谷」は海外でも知られるようになりました。



金谷カテッジイン (1888年ごろ)



金谷ホテル (明治後期)

Samurai Houseと親しみを込めて呼ばれた金谷カテッジインには多くの外国人が宿泊。創業から20年後の1893年(明治26)善一郎は本格的な西洋式ホテル「金谷ホテル」を現在地に開業しました。



金谷ホテル (現在)

### <基本情報>

所在地：栃木県日光市本町1-25 電話：0288-50-1873 Fax: 0288-25-3125

開館時間： 3月～11月 9：30～16：30 (無休)  
12月～2月 10：00～15：00 (月2-3回休館あり)

入館料(税別)： 大人 500円 子供(小学生) 250円

団体料金(税別)： 大人 400円 子供(小学生) 200円  
(20名様以上)

## カテッジイン・レストランのご案内

2015年春「金谷ホテル歴史館」と同時にオープン。「金谷ホテルベーカリー」直営のレストランです。100年近い歴史を持つ金谷ホテルベーカリーのパンを使うサンドイッチ、ハンバーガーなどをはじめ、栃木県産の肉、魚、季節の野菜を使う本格的な洋食も提供しています。オリジナルのカレーも大好評です。毎日朝9時に開店、11時までは卵料理にトーストなど4種類の朝食メニューもご用意しています。



### <料理長紹介>

川原晴彦

熊本県出身  
金谷ホテルにて長年  
マスターシェフを務める

全日本司厨士協会  
栃木県本部理事長  
栃木県調理師連合会理事  
厚生労働大臣表彰  
全日本司厨士協会最高技術  
顧問表彰

### <基本情報>

- 所在地： 栃木県日光市本町1-25
- 電話： 0288-50-1873 Fax: 0288-25-3125
- 営業時間： 3月～11月 9:00 ～ 17:00 (ラストオーダー 16:30)  
12月～2月 10:00 ～ 16:00 (ラストオーダー 15:30)  
★ 年間を通して午後3時以降は喫茶メニューのみになります
- 休業日： 3月～11月 無休 12月～2月 不定休 (月2-3回休業日あり)
- 席数： 70 (4～6人掛けボックス：8 4人掛けテーブル：6)
- 駐車場： レストラン前 8台 国道向かい側 8台 (大型バスについてはお問合せください)
- 授乳室： あり 身障者対応： 玄関前スロープあり 専用トイレ なし
- 各種カード： 対応可
- アクセス： <電車+バス> JR日光駅あるいは東武日光駅から中禅寺温泉/湯元温泉行バス「金谷ホテル歴史館」下車、徒歩0分  
<自動車> 東北道→日光宇都宮道路→日光IC→国道119号を  
中禅寺湖方面へ。神橋と並行する橋を渡り信号を左折、  
直進約1km右側。



## カテッジイン・レストラン 団体様用メニューのご案内

団体様用のメニューを4種類ご用意しています。

厳選したお肉やお野菜を使い、シェフが腕をふるって調理する本格的な洋食コースです。

### コース A 1,700 円 (税込)

#### チキンソテー きのことソース 温野菜添え

サラダ

パン (おかわり可)

コーヒー または 紅茶



ガーリックオイルで炒めた玉ねぎ、トマト、キノコに 手作りの鶏エキスと 白ワインを加えたソースでいただく絶妙なチキンソテーです。

### コース B 2,400 円 (税込)

#### ポークソテー ジンジャーソース 温野菜添え

サラダ

パン (おかわり可)

アイスクリーム

コーヒー または 紅茶



栃木県産の豚肉「ゆめポーク」。炒めた玉ねぎとキノコに手作りのフォンドボーを加え、ジンジャーで風味をつけたオリジナルソースでいただきます。

**コース C 3,400 円 (税込)**

**ヤシオ鱈 プロヴァンス風ソース 温野菜添え**

サラダ

スープ

パン (おかわり可)

アイスクリーム

コーヒー または 紅茶



ヤシオ鱈は美しいサーモンピンクであっさりとした口当たりが特徴の栃木県産ニジマス的一种です。  
トマト、玉ねぎ、にんにくをオリーブオイル、白ワインでソテーし、セルフイーユで香りをつけたソースでいただきます。

**コース D 3,500 円 (税込)**

**牛ほほ肉の赤ワイン煮 温野菜添え**

サラダ

パン (おかわり可)

アップルパイ

コーヒー または 紅茶



柔らかい牛ほほ肉をたっぷりの赤ワインを使ったデミグラスソースでいただくぜいたくな一品。  
オニオンフライが風味を添えます。デザートには人気の金谷ホテルベーカリー製アップルパイをお召あがりください。

カテッジイン・レストラン内にあるベーカリーショップです。ベストセラー「ロイヤルブレッド」をはじめとする高品質なパン製品は長年にわたり多くのお客様にご愛顧いただいております。日光のおみやげとしても大変に好評を得ています。菓子パンやクッキーなどのスイーツも豊富に取り揃えています。



<基本情報>

所在地： 栃木県日光市本町1-25  
 電話： 0288-50-1873 Fax: 0288-25-3125  
 営業時間： 通年 9:00 ~ 17:00  
 休業日： 3月~11月 無休 12月~2月 不定休（月2-3回休業日あり）  
 各種カード： 対応可

カテッジイン店限定で「金谷ホテル歴史館」グッズを販売しております。（価格は税込）



マグカップ 770円



トートバッグ（大）1,100円（小）880円



クッキー 1,620円

