KANAYA HOTEL History House NIKKO JAPAN

金谷ホテル歴史館

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　「金谷カテッジイン（金谷侍屋敷）」

カテッジイン・レストラン＆ベーカリー

〒321-1434　栃木県日光市本町1-25
Tel: 0288-50-1873　Fax: 0288-25-3125
www.nikko-kanaya-history.jp

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となり、「金谷ホテル歴史館」として2015年より一般に公開しています。現存する日本初の西洋式リゾートホテル「金谷ホテル」創業の地であり、江戸時代の武家屋敷の姿を遺す貴重な建造物です。

江戸時代に日光奉行所の官舎として建てられたこの屋敷は、当時東照宮の楽人が多く住んでおり「楽人町」と呼ばれいたこの辺りの中でも敷地の広い立派な建物でした。

現在の金谷侍屋敷

金谷善一郎

代々東照宮楽部の笙の奏者であった金谷家が、この屋敷を拝領したのは1800年(寛政12)頃のことです。
第9代金谷家当主 善一郎は、1852年(嘉永5)、この屋敷で誕生しました。

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、すでに家督を継いでいた善一郎は自宅の部屋を宿として提供。この時の博士の助言を基に、この屋敷で「金谷ホテル」の前身である民宿「金谷カテッジイン」を開業しました。1873年(明治6)のことです。

イザベラ・バード

1878年(明治11)には英国人旅行家イザベラ・L.バードが金谷カテッジインに滞在し、屋敷の清潔さやもてなしの素晴らしさを自著 'Unbeaten Tracks in Japan'(日本の未踏の地)に綴り、日光の「金谷-KANAYA-」は日本に訪れる外国人の間で広く知られるようになりました。

1888年頃の金谷カテッジイン

明治後期の金谷ホテル

'Samurai House(侍屋敷)'と親しみを込めて呼ばれた金谷カテッジ・インは、1873年(明治26)から20年間多くの外国人客をもてなしました。1893年(明治26)、善一郎が本格的な西洋式ホテル「金谷ホテル」を現在の地に開業し、カテッジインは宿としての役目を終えたのです。

現在の金谷ホテル

＜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　　9:30～17:00　無休
　　12月～2月　　10:00～16:00　不定休（月に2-3回の休館日あり）
　　※入館は閉館の30分前まで

入館料：　個人　　大人　550円　　子供(小学生)　275円（税込）
　　団体　（20名様以上）
　　大人　440円　　子供(小学生)　220円（税込）

金谷ホテル歴史館 ウェブサイト　www.nikko-kanaya-history.jp

カテッジイン・レストランのご案内

「金谷ホテルベーカリー」直営レストラン カテッジインでは、サンドイッチやハンバーガーなどをはじめ、栃木県産の肉、魚、季節の野菜を用いた本格的な洋食をご用意しています。9時から11時までは、卵料理にトーストなど4種類の朝食セットもご用意。100年近い歴史を持つ金谷ホテルベーカリー自慢のパンを用いたメニューの他、オリジナルカレーも人気です。

<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：	9:00 ～ 17:00　（ラストオーダー 16:30） ★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（月に2-3回の休業日あり）
席数：	56（ 4～6人掛けボックス：8　4人掛けテーブル：6 ） ★お席の振り分けはご相談ください
駐車場：	レストラン前 8台 国道向かい側10台 （大型バスについてはお問合せください）
お支払い：	各種 クレジットカード・電子マネー対応
アクセシビリティ：	授乳室・ベビーシートあり ・ 車いす用入口スロープあり、専用トイレなし
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 ウェブサイト　www.nikko-kanaya-history.jp/cottage-inn-restaurant/

【お知らせ】

令和6年(2024年) 4月1日より
団体様のご利用を　月・水・木・金曜日 とさせていただきます。

11：30 スタート
13：30 スタート
どちらかのお時間をお選びください。

※原則として火・土・日・祝祭日はご利用いただけません。

その他、混雑が予想される時期には、ご案内なく団体様ご予約定休日を設ける場合がございます。
詳細はお問い合わせください。

料理、サービス共にご満足いただけるよう日々励んで参ります。
変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

カテッジインレストラン　料理長　川原晴彦
2023年12月

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3種類ご用意しています。
厳選した食材を使い、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　2,200 円　（税込）

チキンソテーきのこソース　温野菜添え

サラダ

パン（おかわりできます）

コーヒー　または　紅茶

ガーリックオイルでソテーした玉ねぎ・トマト・キノコに、鶏エキス、白ワインを加えたオリジナルソースでいただく
絶妙なチキンソテーです。

カテッジイン・レストラン ウェブサイト　www.nikko-kanaya-history.jp/cottage-inn-restaurant/

カテッジイン・レストラン　団体様用メニューのご案内

コース B　3,000 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

コーンスープ

パン（おかわりできます）

アイスクリーム

コーヒー　または　紅茶

玉ねぎとキノコのソテーに、手作りフォンドボーを加えジンジャーで風味付けしたオリジナルソースでどうぞ。

コース C　3,600 円　（税込）

ヤシオ鱒プロヴァンス風ソース　温野菜添え

サラダ

コーンスープ

パン（おかわりできます）

アイスクリーム

コーヒー　または　紅茶

ヤシオ鱒は、美しいサーモンピンクの肉色とあっさりとした口当たりが特徴の栃木県産ニジマスの一種です。
トマト・玉ねぎ・にんにくをオリーブオイルと白ワインでソテーしたセルフィーユの香りのソースでお召し上がりください。

カテッジイン・レストラン ウェブサイト　www.nikko-kanaya-history.jp/cottage-inn-restaurant/

金谷ホテルベーカリー
カテッジイン店のご案内

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、地元内外を問わずながくお客様にご愛顧いただいております。菓子パンやクッキーなどのオリジナルスイーツも豊富です。日光のおみやげとしてもご利用ください。

＜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（月に2-3回の休業日あり）
お支払い：	各種クレジットカード・電子マネー対応

カテッジイン店限定の「金谷ホテル歴史館」オリジナルグッズを販売しております。

マグカップ　880円　(税込)

トートバッグ（大）　1,100円　(税込)
ランチバック（小）　880円　(税込)

金谷ホテルベーカリーカテッジイン店 ウェブサイト　www.nikko-kanaya-history.jp/cottage-inn-restaurant/bakerys/