



2015年日光に誕生した新名所と新しい味

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



カテッジイン・レストラン



〒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＞

金谷侍屋敷および土蔵

「金谷侍屋敷」および「侍屋敷土蔵」は2014年(平成26)に国の登録有形文化財になり、2015年(平成27)3月より「金谷ホテル歴史館」として一般公開が始まりました。日本最古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そのまま残す貴重な建築遺産でもあります。

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建築された武家屋敷です。敷地は全体で3,352㎡(1,016坪)、建屋の総面積は291.1㎡(88.2坪)、1階は180.3㎡(54.6坪)、2階は110.7㎡(33.6坪)あり、建物の東側には24.8㎡(7.5坪)の土蔵があります。屋敷の建築材には母材を多用していること、武家屋敷では稀な2階建てであること、大黒柱が設置されていることなどから、当時としては高級な家屋と考えられます。建物の西側部分は明治20年に増築されました。



金谷ホテル歴史館 (2015年4月撮影)

代々東照宮雅楽の楽人であった金谷家は1800年(寛政12)前後にこの屋敷を拝領して住居とし、「金谷ホテル」の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。

1870年(明治3)、アメリカ人宣教師 James Hepburn (ヘボン博士)が日光を訪れた際に善一郎はこの屋敷の部屋を宿として提供。このときの博士のアドバイスにより善一郎は屋敷を改造、「金谷ホテル」の前身「金谷カテッジイン」を1873年に開業しました。



金谷善一郎

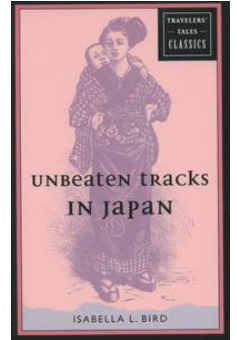


J. C. ヘボン博士

1878年(明治11)にはイギリス人旅行家 Isabella Bird (イザベラ・バード)が12日間にわたり滞在、この屋敷の美しさ、清潔さおよび善一郎一家のおもてなしの素晴らしさを著書 Unbeaten Tracks in Japan (邦題: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。



イザベラ・バード



日本奥地紀行



金谷侍屋敷 (1888年頃撮影)

金谷カテッジインは、外国人客から Samurai House と親しみを込めて呼ばれていました。カテッジイン創業から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 (2015年5月撮影)

金谷ホテル歴史館 入館料

大人	400 円
子供 (12歳以下)	200 円
団体 (20名様以上)	
大人	320 円
子供 (12歳以下)	160 円

カテッジイン・レストランのご案内

2015年3月にオープンした「金谷ホテル歴史館」に隣接するレストランです。

レストラン内に「金谷ホテルベーカリー・カテッジイン店」を併設する日光で初のベーカリー・レストランです。

90年以上の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などパン料理をはじめ、カレーや栃木県産の肉、魚、季節の野菜などを使う本格的な洋食も提供しています。卵料理にトーストなど朝食メニュー（9時～11時）もご用意しています。

<基本情報>

営業時間： 午前9時 ～ 午後5時 （午後3時以降は喫茶のみ）

所在地： 〒321-1434 栃木県日光市本町1-25

電話： 0288-50-1873 FAX: 0288-25-3125

Email: kurasawa@nikko-kanaya-history.jp (担当：倉澤)

URL: <http://www.nikko-kanaya-history.jp>

アクセス： <電車&バス>
JR日光駅または東武日光駅から中禅寺温泉/湯元温泉行きバスで「日光田母沢御用邸記念公園」下車。徒歩2分。

<自動車>
東北道から日光宇都宮道路へ。日光ICでおり、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。田母沢御用邸前信号の手前右側。

席数： 70

駐車場： レストラン前（8台） 国道を挟んで向かい側（8台）
（大型バスは台数により最寄の田母沢御用邸駐車場のご利用をお願いします）

授乳室： あり 身障者対応： スロープあり 専用トイレなし

各種カード： 対応可



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 A

1,500 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 (おかわり自由)

コーヒー または 紅茶



写真はイメージです。実際のサービングとは異なります。

* ガーリックオイルでソテーした玉ねぎ、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す。

コース B

2,300 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 (おかわり自由)

アイスクリーム

コーヒー または 紅茶



写真はイメージです。実際のサービングとは異なります。

* 玉ねぎとキノコのソテーに手作りのフンドボーを加え、ジンジャーで風味を付けたソースです。

<川原料理長のご紹介>

川原晴彦
熊本県出身

日光金谷ホテルおよび中禅寺金谷ホテルにて
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



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 C

3,300 円 (税込)

八汐鱒プロヴァンス風ソース*

温野菜添え
サラダ
スープ
パン (おかわり自由)
アイスクリーム
コーヒー または 紅茶

- * 八汐鱒は栃木県産のニジマス的一种。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す。



写真はイメージです。実際のサービングとは異なります。

金谷ホテルベーカリー カテッジイン店のご案内

金谷ホテルベーカリーのパンは厳選された良質の原材料と日光の名水、そして明治の時代から脈々と受け継がれた職人魂とレシピから生まれます。

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おります。



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（赤・黒） ¥756



トートバッグ（赤・黒）（大）¥1,080（小）¥864



クッキー ¥1,512

金谷ホテルベーカリー カテッジイン店
〒321-1434 栃木県日光市本町1-25
Tel: 0288-50-1873 FAX: 0288-25-3125
www.kanayahotelbakery.co.jp