

雲仙観光ホテル Bar

有形文化財のクラシックバー

文・小坂章子 撮影・水崎浩志



「本

物」は、さりげなくそこに在って、
いつだって私たちに開かれている。

1935年。日本初の国立公園である雲仙の地に、日本建築とスイスシャーレ様式を融合させた雲仙観光ホテルが誕生した。2003年には、九州唯一のクラシックホテルとして国の有形文化財にも登録。素朴な山小屋風の赤い屋根には、雲仙の輝かしい歴史が凝縮されている。滞在したのは一度だけだが、めくるめく夢の世界にわれを忘れた。ドアマンに迎えられ、ふかふかの絨毯を進むと、そこはまるで世界を旅する豪華客船。客室以外に図書室や撞球室、映写室、メインダイニング、硫黄泉浴室などがあり、ホテルに泊まるというより「暮らす」という感覚がしっくりくる。

その一つ、バー&スナックは、食事の前後に、お休み前のナイトキャップにとホームバー感覚で愉しめる場所。ちなみにバーテンダーは、ダイニングとのサービスを兼任する。都心のホテルならば、

まずありえないだろう。しかし客室数39の小さなクラシックホテルでは、このような家庭的なものが生きている。

そして今、開業当時のバー&スナックの輝きはやはり健在である。歴史あるバーに立つのは、バーテンダーの池田康秀さんと前田俊輔さん。ともに東京のホテルバーで研鑽を積み、帰郷。「ここは、私たちの誇りです。ご宿泊の方も外来の方も、わが家のように寛いでいただきたいですね」と口を揃える。

一杯目のグラスを持ち上げると、鼻先に目が覚めるような爽快な香りがふわん。「裏のハーブ園で育てているローズマリーを摘んできたんです。それと、ほら」池田さんが敷地内で収穫した木の実を漬けた果実酒を大事そうに見せてくれた。やはりわが家だなあ。

真鍮のカウンターバー、手彫りの柱、床タイルやガラス一枚に至るまで、しっかりと歳月を重ねたアンティークで埋め尽くされている。蝶番一つとっても唯一

天井裏に歴史あり

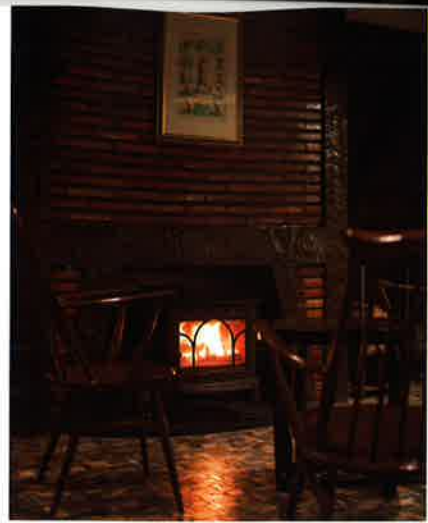
2004年より6期に及ぶ大改装を行なった雲仙観光ホテル。バーの天井をめくると、戦後駐留米軍に接収されたときに兵隊が書いた落書きが残されていたとか。クラシックホテルに歴史あり、老舗ならではのエピソード。

オリジナルの冬季限定「シャジャンボカクテル」は、敷地内の木から収穫して漬けた果実酒でつくる。国立公園につき、ホテル内にある一本だけが採取可能。ハーブ園で育てた素材を使う季節のカクテルも提供。

ジェットコースター

雲仙観光ホテルの頭文字であるUKHが描かれた絵柄。「緑豊かな所なので、草花をあしらったと聞いています」。





北欧式の暖炉の前で味わうカクテルは格別。神戸「永田良介商店」の椅子も黒光りして美しい。

無二、今では手に入らないものばかり。野性味のある薄紅のカクテルを味わいながら、ふと振り返ると暖炉の炎とロッキングチェアが揺れていた。再び前を向けば、執事ばりの蝶ネクタイのバーテンダーがいて……やっぱり夢みたい。在りし日、上海航路で訪れた外国の紳士淑女もこんなふうに寛いでいたのかな。まずはバーから、いつの日か宿泊も。雲仙は、いつでもここで待っている。



グラスはもちろんカウンターバーも光り輝く。真鍮は温泉の硫酸成分で錆びやすいため、念入りに磨く。

上/ともに東京のホテルバーで経験を積んだ1960年高原本生まれの池田さん(右)と1978年雲仙生まれの前田さん。普段は標準語だが時折、朴訥な長崎弁が出る。左/毛脚の長い絨毯の階段を上る瞬間、胸が高鳴る。左下/池田さん曰く「お客様の遊び場が欲しくて」設置したダーツ盤。時に、手合わせすることもあるらしい。下/前田さんが考案した季節限定カクテル「インヴェルノ」。ホテルの裏のハーブ園で育てたローズマリーが香る甘酸っぱい一杯。



長崎県雲仙市小浜町雲仙320

☎0957-73-3263

🕒17:00~23:00

📅無休(ホテル休業日を除く)

カード/可

カウンター4席、テーブル14席

カクテル1296円〜、ウイスキー1188円〜、ジュース648円〜。チャージなし。

JR「諫早駅」より車で80分、諫早バスターミナルよりバスで80分。

●フードは、パティシエがつくる大粒5個入りの生チョコレート648円やナッツ648円など。要予約。