

ハイクラスの客室で
優雅な夢を...



昨年前半に全面的に改装したという客室は、それぞれ内装が異っており、こだわりの家具やリネン類が備えられている。リネンやソファは、木製の家具と合わせるように落ち着いた色調。各部屋にはフラットスクリーンテレビ、DVDプレイヤー、iPod マシンなど現代機器も完備されている。支配人のヴィアンキ氏が旬に合わせて選ぶというオーガニック果実のジュース、南仏、プロヴァンス地方の自然派化粧品ブランド、ロクシタンのアメニティが宿泊客に好評という。(写真はすべて Lords Bedroom)

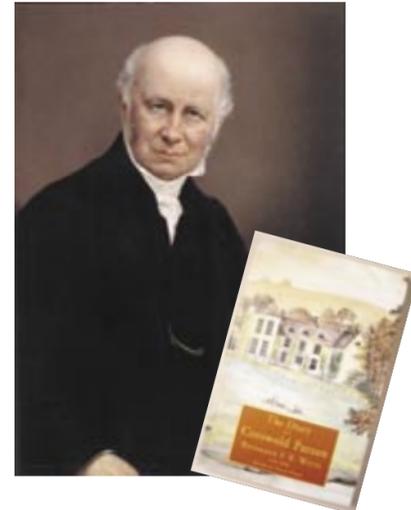


アフタヌーンティーも楽しめるラウンジ。
朝時代を中心に南北に増築されたとい
う。一七六三
年には、牧師
のフェルディナ
ンド・トレシー・
トラヴェルがこの牧師
館を購入し、所有者となっ
た。一八〇八年、トラヴェルが遺書
を残さず亡くなったため、建物とその
庭はトラヴェルの甥にあたるフランシ
ス・エドワード・ウィッツ Francis
Edward Wits (一七八三―一八五四)
に引き継がれることとなる。このフラン
シスから始まり、これ以後、「ウィツ
ツ家」の人々が、その後およそ二百年
に渡り、この建物の館主となっていた。
ウィツツ家はローズ・オブ・ザ・マナー
の歴史を語る上で、もっとも重要な一
家と言えるだろう。
ウィツツ家の祖先は、オランダから
十七世紀初頭ごろに英国へ渡ってきた
一家で、フランシスは、アッパバー・ス
ローターの教区牧師であると同時に、
資産家でもあり、一八五二年にはアッ
パバー・スローターの領主権 Lordship



コッツウォルズの隠れ家 Lords of the Manor 「ご領主様たち」の館を征く

英国らしいのどかな田園風景の中で味わう安らぎ、きめ細やかなもてなし、そして洗練された食事…。ローズ・オブ・ザ・マナーは、コッツウォルズでの滞在を考えた時、我々が求める期待を十分に満たしてくれるホテルの一つだ。静かに時が流れ、心身ともにつろいでいく感覚が得られる数少ない場所といえる。今回は現代人にとって格別の贅沢ともいえる、癒しのひとときを存分に味わえるこのホテルを征くことにしたい。



フランシス・エドワード・ウィッツは生涯で90冊ものノートに日記を書き残したというほどの筆まめな人物。この本=写真右=は、地域活動に積極的に従事していた彼の日記をまとめたもの。19世紀前半のコッツウォルズの様子が詳細に書きとめられている。
『The Diary of a Cotswold Parson』 Edited by David Verey / Amberley Publishing £12.99

を購入している。その他にもストウ地区の救貧院の会長や治安判事(*)を務めるなど、地域の活動に精力的に関わっていた人物という。ウィツツ家が領主となったことから、それ以前は単に「牧師館」であった建物が、今日のホテル名の元となる「ローズ・オブ・ザ・マナー」(「ご領主様たち」の館)(以下マナー)と呼ばれるようになる。
フランシスが一八五四年に没した後、マナーはアッパバー・スローターの領主権とともに代々引き継がれていくこととなる。フランシスの孫にあたる

同名のフランシス・ブルーム・ウィツツ(Canon Francis Broome Wits (一八四〇―一九一三年))は、祖父同様、治安判事を務め、コッツウォルズでは名の知れた大地主であったことも伝えられている。
治安判事(*) Justice of the peace 当時は、法律の訓練を受けていない市民ボランティアが任命される役職でもあった。
最小限に留められた世界大戦の爪あと
のどかな田園風景の象徴、コッツウォルズも第二次世界大戦がもたらした



マナーの裏庭にはりんご、なしなどの果樹が植えられている。

た時代の荒波には逆らえなかったようだが、当時、所有権を引き継いでいた、フランシスの曾孫にあたるエドワード・フランシス・ウィツツは、大戦中、マナーをやむなく立ち退き、カナダ陸軍隊へと明け渡すこととなった。聖職者である主がいなくなり、すっかり様変わりしてしまったものの、このマナーは運の強い館だった。いや強運のアッパバー・スローターにあったがゆえに守られたというべきかも知れない。アッパバー・スローターは大戦中、空襲的となるも、それによる負傷者は一人も出ず、また教区内から出征していた人々も、誰ひとり戦死することなく全員無事に村に戻ってこられた。という事実がそれを示している。コッツ

「はちみつ色の村」と呼ばれる小さな村々が点在し、それらを包み込むように、水と緑あふれるのどかな田園風景の広がる地、コッツウォルズ。「カントリーサイドの観光地」といえば真っ先にその名が挙げられることから、訪れたことのある人も多いだろう。そのルーツにはおそろしく、コッツウォルズでナンバーワンの知名度を誇るキャッスル・カーム、かわいらしい小川のほとりの村として知られるポートン・オン・ザ・ウォータールーやバイブリー、アンティーク・マーケットのあるストウ・オン・ザ・ウォールドなどが主目的の地として含まれるのが一般的と考えられる。が、これら以外の村にもそれぞれ異なる魅力があり、「コッツウォルズ周遊計画」なるものを立てるのも楽しみの一つではないだろうか。
取材班が訪れたのは、コッツウォルズのほぼ中心に位置し、数ある村の中でも比較的観光地化されておらず、数百年間変わらない英国らしさを色濃く残すといわれている小さな村、スローター・サウザン。村内はアッパバー・スローターと、ローワー・スローターの二つのエリアに分かれており、今回の目的地であるマナーハウスホテル、「ローズ・オブ・ザ・マナー」(Lords of the Manor) はアッパバー・スローターに位置する。はちみつ色の石造りの外観が重厚ながらも愛らしい、歴史と風情を感じさせるホテルだ。湖、庭園などを含めて総敷地面積は八エーカー(サッカー場およそ五・五個分)になる。
元来、アッパバー・スローターの教区牧師の自邸として使用されていた建物が、カントリーサイドを愛する人々を魅了してやまないマナーハウスホテルとしての役割を変化させたのは、今から三十六年前のこと。まずはその歴史から追ってみよう。

聖職者が暮らしたローズ・オブ・ザ・マナー
現ローズ・オブ・ザ・マナーが、コッツウォルズのアッパバー・スローターの地に建てられたのは、今から三百年前の一六四九年。議会派と王党派による内戦、清教徒革命でチャールズ二世が失脚し、公開処刑された年と重なる。
アッパバー・スローターを訪れる聖職者の宿泊施設として建てられたこの邸宅の第一の居住者と記録されているのは、トーマス・ストーンなる人物。役職を「preaching minister (牧師)」と記されている。彼の死後はその息子が引き継ぎ、その後は、別の牧師一家が住むようになる。
当初、建物には十部屋があるのみで、二十六室という現在のものよりは小さく、十八世紀のヴィクトリア

ジャーニーのクラシファイド・アドなら
お申込みからお支払いまでオンラインでラクラク
掲載料はその場で自動計算
通常締切に間に合わなかった方のために、
Express, Super Express (追加料金がかかります) もご用意しています。
詳細・お申込みはこちらをご覧ください。
www.japanjournals.com
ご利用頂けるカード
Switch / Maestro / Solo
Delta / Master / Visa / JCB
American Express
Japan Journals Ltd
Journey Classified Dept.

隠れ家ホテルで 美食の世界に 誘われて...

「ローズ・オブ・ザ・マナー」は、その食事のレベルの高さでも宿泊客を魅了し、リピーターを多数抱えているという。キッチンを担当するのは、一昨年、スコットランドの名門ホテル「グレナップ・カッスル」のレストランにてミシュラン1つ星を獲得したシェフ、マット・ウィードン氏。昨年春より彼をヘッドシェフとして迎え、同氏による上質なフレンチ・コースを提供している。宿泊客はコッツウォルズ近辺のローカル食材を使ったシェフこだわりのフレンチ・メニューを堪能することができる。ウェイトラーのサービスも行き届いたこのレストランでの食事は、ローズ・オブ・ザ・マナーでの一夜を、より思い出深いものにしてもらえること間違いなし。ロンドンの一流レストランにもひけを取らない上品な味と工夫に、取材班も心を打たれたアラカルト・メニューをここに紹介しよう。



Tea Smoked Mackerel, Potato Mousse, Roasted Artichokes
サバの燻製、ポテトムースとアーティチョーク添え
燻製サバとポテトのなめらかなムース。酸味の強いアーティチョークのローストがサラダ全体を引き締める絶妙なアクセントになっている。



Apple Braised Pork Belly, Seared Scallops, Quince Puree
豚の脇腹肉のりんご煮込みとホタテのたたき、花梨ソース添え
脂がたっぷりとのった豚の脇腹肉と、表面がこんがり焼き上がり、中はジューシーなホタテとが絶妙な調和を見せる一品。



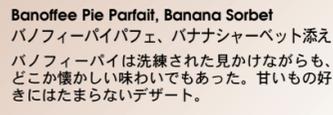
Pan Fried Fillet of Sea Bream, Shellfish Risotto, Vermouth Sauce
鯛のフィレと貝のリゾット、ヴェルモットソース添え
主役の鯛は表面はカリッ、中は口の中でほろりとほぐれていく柔らかな仕上がりが、その付け合わせは貝の旨みがたっぷり効いたリゾット。ふわふわに泡立った白ワインベースのヴェルモットソースが味全体のまとめ役となっている。鯛は塩味がやや濃い味付けながらも、リゾットやソースと絡めて食べることで、不思議なほど心地の良い塩加減になっていった。シェフの絶妙なさじ加減に恐れ入った一品。



Braised Blade of Beef, Pomme Anna, Red Wine Sauce
牛の肩肉の煮込み、赤ワインソース添え
牛の肩肉はとろける一歩手前の上品な柔らかさ。上質な素材そのものが軽く合格点を超えていたが、一流シェフ!と思わずうなってしまった味の決め手はそのソース。濃厚に煮詰められた赤ワインが、肉の旨みを2倍、3倍も引き出していた。左側に見えるのは、スライスしたじゃがいもをたっぷりのバターを使い何層にも重ね、ミルフィーユのように仕上げた付け合わせ。



Hot Chocolate Fondant, Vanilla Ice Cream
チョコレート・フォンダン、バニラアイス添え
苦味のあるチョコレートスポンジ生地の中から、あつあつのチョコレートクリームがトロリと流れ出る。冷たいバニラアイスと好バランス。



Banoffee Pie Parfait, Banana Sorbet
パノフィーパイパーフェット添え
パノフィーパイは洗練された見かけながらも、どこか懐かしい味わいでもあった。甘いもの好きにはたまらないデザート。



プレスターターとして出されたグリーンピースとハムのスープ=写真左。手作りチョコレートなどが並んだ一口サイズのプチフル=同右。

アフタヌーンティーもいかが?



窓越しに広がる庭園を眺めながらゆったりと味わうアフタヌーンティーのおいしさは格別だ。茶葉は20種類の中から選ぶことができる。フル・アフタヌーンティー 17.95 (受付時間: 月~土 2:30 ~ 5:30pm, 日 3 ~ 5:30pm *要事前予約)

個人ブログ大募集!!

あなたのブログを
ジャーニーのホームページに
リンクしませんか?

現在、インターネット・ジャーニーへのアクセス数は月平均約11万。
あなたが発信している英国での生活に関するブログを、
今よりちよびり多くの方にご覧いただくためのお手伝いができるかもしれません。
営利を目的としない個人のブログであれば、リンクはもちろん無料です。
お申し込みはインターネット・ジャーニー「個人ブログの部屋」をご覧ください。

※掲載にあたり、事前に一定の審査をさせていただきます。内容によってはリンクをお断りしなければならない場合もございます。予めご了承ください。

インターネット・ジャーニー
www.japanjournals.com

生まれ変わったマナー
一九七二年、ウィッツ家が二百年に渡り相続し、住み続けてきたこの館は、ついに現在の形態である、マナーハウスホテルとして生まれ変わる。ホテルとしての「ローズ・オブ・ザ・マナー」の誕生だ。この方向転換は、フレデリックの息子である、フランシスによるもの。ちなみに同氏は現在六十代



各部屋には番号でなく、ウィッツ家を始め、牧師館時代にこの建物に住んだ人々の名前が付けられている。



取材班を案内してくれた支配人のヴィアンキ氏。彼の立つ玄関口には、第二次世界大戦中、カナダ陸軍隊の大型車がぶつかったことによるアーチの歪み(頭上辺)がそのままに残されている。

ツウォルズ内でもここまで被害が最小限にとどまったエリアは少なく、アツバー・スローターのあたりは「魔法にかけられた地(charmed place) 」とさえ呼ばれたという。
マナーにはこんなエピソードが残されている。館主のエドワードが第二次大戦終結後、マナーに戻った時、退去前にすっかりしまいのを忘れていた数本のブランドン瓶が手付かずで残されていたという。マナーに漂う善良な空気がそうさせたのかどうかは不明だが、カナダ軍関係者が、マナーとその館主の所有物への尊敬の念を抱きつつ駐在している様子が見える。
エドワードは一九五六年に没するまでこのマナーで過ごし、その後は彼の兄弟たちに引き継がれることになる。しかしながら、それからわずか二年後の五八年、マナーは弟のフレデリックに引き継がれたものの、外部に貸し出されたり、一部は遂に売りに出されることとなっていく。

後半で、アツバー・スローターに住み続けているという。
車でこの地を訪れた取材班は、スローター村に流れる小川、アイ川とその周辺のはちみつ色の家々の調和が美しいスローター・スローターを抜け、アツバー・スローターに到着した。ようやく見えてきた小さな標識に従ってホテルの敷地に入ると、自然の姿の中に庭師の愛情が行き届いていることを感じさせる、ゆつたりとした庭が広がっていた。取材班は成人男性の背丈でギリギリといった高さの、ホテルにしては小さいと思われる玄関口のアーチを潜り抜け、レセプションエリアからラウンジへと足を踏み入れた。
小さなバーカウンター付きのラウンジは、広すぎず落ち着いた空間となっている。庭の景色を眺めながら過ごせるこのラウンジは、静寂に満ちた時間カントリーサイドなのだと思感させてくれる。その庭にはローワー・スローターへと続く散策道もあるので、宿泊、休憩で訪れた際は、是非とも散策されることをお勧めしたい。
取材班が、支配人のヴィアンキ氏からマナーの歴史やホテルの特長などの説明を受けている間にも、暖炉に時をくべたり、アフタヌーンティーに訪れた客をもてなしたりするスタッフたちのきめ細やかで心のこもった働きぶりが目に映り、このマナーの居心地の良さを感じてきたよう

気がした。
その後、取材班は、ウィッツ家の歴代の館主やその妻らが肖像画として飾られている廊下を経て、各部屋に案内された。各部屋には丁寧に選ばれたであろうアンティークの家具や、どこか懐かしさを感じさせる柄のリネンが丁寧に備えられている。
都会の喧騒から離れたコッツウォルズのアツバー・スローターは、ロンドンから車で二時間。心を満たしてくれるのはラグジュアリーなスパでも最新器具を備えたトレンディなジムでもなく、カントリーサイドの風景そのもの、そこにゆつたりと流れていく時間である、という静かなメッセージを受け取った気がする。
例年以上に凍つく寒さがこたえる英国にあつて、じつくと温かな気持ちにさせてくれるこのマナーハウスホテルへ、一度足を運んでみるのはいかがだろうか。

Lords of the Manor

Upper Slaughter,
Near Bourton-on-the-Water,
Gloucestershire GL54 2JD
TEL: 01451 820243
FAX: 01451 820696
E-Mail: enquiries@lordsofthemanor.com
www.lordsofthemanor.com

料金
Lords Bedroom £362
Rectory Bedroom £303
Manor Bedroom £255
Cotswold Bedroom £220
Country Bedroom £191
*料金は基本的に朝食付き1泊1部屋あたり(税込み)。会計の最後にサービス・チャージ10%が追加される。宿泊に土曜日が含まれる場合は最低2泊からの予約のみ可能。
*季節によっては、お得なキャンペーンなども行っているの、その都度ホームページ(www.lordsofthemanor.com)にて確認することをお勧めする。
*この情報は09年1月12日現在のもの。料金は変更になる可能性もあるので、予約の際は事前確認を!

アクセス
車 ロンドン市内より車で約2時間。A40を西方面に進み、A429へと右折。そのまま北上し、Lower Slaughter 方面の表示が見えたら左折。そのまま Upper Slaughter 方面に直進。
鉄道 パディントンよりファースト・グレート・ウエスタン鉄道の Hereford 行きに乗車。Moreton-in-Marsh で下車。駅からホテルまではタクシーを利用。駅への到着時間をホテルに知らせればタクシーを手配してもらえる。www.firstgreatwestern.co.uk

その他の施設
ビジネスミーティングにも適したプライベートルームもあり。ラウンジでアフタヌーンティーのみの利用も可(要予約)。夏など晴れた日には庭のテーブル=写真左=で楽しむこともできる。



トラベルインフォメーション