●征くシリーズ●取材・執筆・写真／本誌編集部

ニューフォレストで過ごすやわらかな時間

モンタギュー・アームズ・ホテルを征く

ハンプシャー、ドーセット、ウィルトシャーの
3県にまたがる広大な「ニューフォレスト」。
森というより、
木々が豊かに生える原野と呼びたくなる場所だ。
この「ニューフォレスト」の中にある村のひとつ、
ビューリーにミシュランひとつ星レストランを有する、
モンタギュー・アームズ・ホテルがたたずむ。
カントリー・ハウスの趣きをたたえるこのホテルを
今号では征くことにしたい。

千年の歴史を誇る「新しい」森

遠き古代の昔から、人類は狩猟を行ってきた。

初めは、ただ生き残るために。農耕という行為により食料を確保することができるようになるまで、日々の糧を得るには、休むことなくひたすら狩りに出るしか選択肢はなかったのだ。やがて文明が生まれ、農耕に支えられた定住生活が始まっても、人々は狩りを止めなかった。貴重なたんぱく源を確保するため、そして、他部族、あるいは他国という敵と戦う際の技術を磨くため、鳥獣を追って馬を駆り、弓矢を放った。いや、あるいは、人間が備え持つ戦闘本能からくる欲求を満たすためだったと、いうべきなのかもしれない。様々な文明が残した、壁やつぼなどに描かれた絵画の中に、狩猟に対する人々のほとばしらんばかりの情熱を見いだすのは筆者だけではなかろう。

キリストが現れて紀元前の時代が終わりを告げ、文明はさらに進んだ。国家という概念もより広く浸透し、ヨーロッパでは決してスタートが早かったとはいえないグレート・ブリテン島の歴史にも、統一国家に近いものが登場するようになる。一〇六六年にはヘイスティングズの戦いが勃発、フランス北部から侵攻してきたノルマンディ公ウィリアムがウィリアム一世として即位。同王は現在までつながる英王室の祖となり、イングランドの主要地域はその支配下に入った。

支配する者と、支配される者が明確に分かれるようになると、狩猟の目的も二極化。支配される者は主として食料を得るため、これに対して支配する者は趣味として、鳥獣を追い求めた。

ウィリアム一世も例外ではなく、狩猟を愛した。もちろん、趣味としてである。

彼は一〇七九年、現在のサウサンプトンの南西から海岸部分に向かって広がるエリアを王室領に定め、自然や鳥獣を守る規則を設けて、王本人と、王が認めた貴族や従者以外がここで狩猟をすることを固く禁じた。

この地を「ニューフォレスト」と名づけたのも、ウィリアム一世だったとされている。当時は「新しい」森だったのだろう。

ウィリアム一世は、この原生林を含む広大な場所の保護を願い、ニューフォレストを管理するための組織を置いた。現在でも「Verderers」と呼ばれる管理官たちが森林の運営にあたっている。彼らの仕事ぶりはなかなか優秀と見受けられる。それが証拠に、東京都の約四分の一という広さのニューフォレスト内を走る幾つかの舗装道路の両脇には、原野とみまがうような景観が広がる。この千年近い時間の中で、ウィリアム一世が始めたシステムが今も機能し、こうして自然が守られているのを目の当たりにすると感嘆せずにはいられない。

王侯貴族も認めた「ハンサム」な場所

厳しく自然保護が行われているニューフォレストながら、人の居住を禁止しているわけではない。

先ほど述べたようにニューフォレスト内を複数の舗装道路が走っており、それらが交差するポイントを中心に村や小さな町が点在する。取材班が今回向かったビューリー（Beaulieu）も、そうした小さな町のひとつだ。

ここ二週間ほど上空に居座っている寒波が英国を襲うしばらく前のこと、まだ陽光が晩秋の輝きを残していたある日、我々はロンドンからビューリーへと車を走らせた。

今回の目的地まではロンドン中心部から距離にして約九十マイル（約百四十四キロ）、車で二時間弱というところ。M3からM27、M271を経て、A35、A326を進み、さらにニューフォレスト内のB3054に入ると、あたりの様相が一変する。道路沿いに柵やガードレールはなく、草をはんでいた馬が突然、道路わきのすぐまぎわまで歩み寄ってきたり、大胆な馬になると道路上にはみだしてきたりする。くれぐれも馬たちと衝突事故を起こさないよう、左右に気を配りながら、スピードを抑えて運転していただきたい。

標識に従ってさらに車を進めると、ほどなく、目指すビューリーの町に到着した。

この町の歴史は古い。

もともと、王室用のハンティング・ロッジ（狩猟時専用の宿泊所）が建てられていた所とされる。このロッジ、今は残っていないものの美しい建物だったらしく、「Beau」（ハンサムな）「Lieu」（所）と呼ばれていたという。一二〇四年には、同ロッジは廃墟となってしまっていたが、「失地王」こと時のイングランド王、ジョンが、一時険悪な関係になってしまったシトー派修道士たちとの和解のしるしとして、このロッジ跡に修道院（Abbey）を建てることを許可したという記録が残っている。

恐らく修道院建築に携わった人々が住み始めたのが町の始まりだったと考えられているが、現存する民家が建てられたのは十七世紀に入ってから。我々が訪れようとしていたモンタギュー・アームズ・ホテルは、それよりやや古い時代、十六世紀には既に「イン（旅籠）」として営業を開始していたという。モンタギュー・アームズ・ホテルだけでなく、複数のインやビール醸造所があったことも記録に見られ、にぎわっていたことがうかがえる。

こうしたインに泊まり、地ビールで乾杯としゃれこんでいたのは、材木業者や材木の買い付け商、あるいはビューリーで開かれる市場のために集まった人々だった。一六〇七年からは年に一度、大きな市がたつとともに、週ごとに小規模な市も定期的に行われていた。一八〇九年までは毎年、家畜の競り市も開かれるなど、小さな町とはいえ、ビューリーは辺り一帯では人々の暮らしの要ともいえる存在だったようだ。

さて、いましがた、ビューリーには材木業者や材木の買い付け商が集まってきたと述べたが、これはビューリーの中心を流れるビューリー川を、南に二マイル（約三・二キロ）下ったところに「バックラーズ・ハード（Buckler's Hard）」と呼ばれる地があることと深く関係している。「ハード」とは「船揚げ場」のことで、ここではネルソン提督が艦長を務めたこともある「アガメムノン（Agamemnon）」号を含む、数々の名船が建造された。バックラーズ・ハードには海洋博物館など、当時の造船の様子を伝える観光スポットがあるので、興味のある方はぜひ訪れていただきたいものだが、ニューフォレストのオーク（樫）といえば、船の優れた建材として広く知られていたのである。

モンタギュー・アームズ・ホテルが、かつては「The Ship」と呼ばれていたのも納得がいく。このインはさらに「The George」（その頃、英国は「ジョージ王朝時代」を迎えていた）と名前を変え、一七四二年からいよいよ「モンタギュー・アームズ」を名乗るようになる。

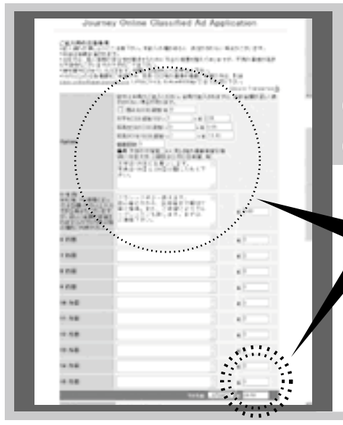
王室とも縁の深い名家の所領

英国では、「〜アームズ」という名前のパブを見かけることがしばしばある。ここでいう「アームズ」は紋章（coat of arms）のことだ。

モンタギュー家の紋章は、白地に三つの赤いダイヤマーク（ひし形）。ビューリー周辺でこのマークを見つけたら、モンタギュー家と縁がある場所、建物と断定して良い。

シトー派修道院として建てられたビューリー・アビー

1888年から1925年にかけてのモンタギュー・アームズ・ホテルの様子



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下さい。
www.japanjournals.com
ご利用頂けるカード
Switch / Maestro / Solo
Delta / Master / Visa
American Express
Japan Journals Ltd
Journey Classified Dept.

大きな「ニホン・シャクナゲ」の茂る庭を眺めながら

四季を感じさせるモダン・ヨーロピアン料理を味わう

庭から眺めた、モンタギュー・アームズ・ホテル。ちょうど写真の中央あたりで力強く枝を張っている大木が「ニホン・シャクナゲ」。テラス・レストランからもその見事な姿が眺められる。なお、レストランではできれば庭に面したテーブルを予約したい。

スターター

地元産ポークとゲーム・ミートのテリーヌ
Local Pork and Game Terrine

「Game」とは、狩猟によって食卓に運ばれた鳥獣類の肉のこと。さすが、ニューフォレストのレストランだけあり、良質のゲームが入手できるのだろう。あっさりとした口あたりで、つきあわせのピカリリーの酸味と甘さもちょうど良かった。

白タマネギとリンゴ酒のスープ
White Onion and Cider Soup

軽やかな後味のカプチーノ仕立てスープ。サイダー（リンゴ酒）の酸味がほのかに感じられる。見た目のアクセントとしてローズマリー・オイルがたらしてあった。

気楽に食事できる「モンティーズ」。地ビールを注文するのをお忘れなく。

メインコース

キジの胸肉のハチミツ・ロースト
Honey Roast Breast of Pheasant

細やかな気配りが感じられる盛り付けといい、味付けといい、正統派と称したくなる１品。脂肪の少ない胸肉は、ジューシーさに欠けることが多いが、それをまわりに巻いたパルマハムでカバー。

スコットランド産サーモンのグリル
Grilled Escalope of Scottish Salmon

サーモンの下には、クリーミーなマッシュト・ポテトとホウレン草、ポーチト・エッグがかくれている。エレガントな１品だが、何かパンチのきいたアクセントがほしくなった。

デザート

ダーク・チョコレート・ケーキ
Dark Chocolate Delice

濃厚だが甘さは極力おさえたダーク・チョコのケーキ。コーヒー風味のアイスクリームとの相性も良し。

西洋スモモとアーモンドのタルト
Plum and Almond "Tarte Fine"

サクッと焼き上げてある薄いタルト生地の上に、西洋スモモのスライスが並べてある。アイスクリームも美味でハイレベルな１品。

プチ・フール
Petit Fours

このプチ・フールと食後のコーヒーはラウンジで楽しむこともできる。

毎週木曜は「お弁当」+「ジャーニー」の日です。

道頓堀商事 ロンドン支店 ある木曜の風景

係長：　ナッちゃん、今日、一緒にランチ、行かへん？
ナッちゃん：係長、今日はお弁当と一緒にジャーニーが届く日ですやん。
係長：　あっ、せやったね。ほな、明日のランチ、一緒にどや？
ナッちゃん：明日はサチコ先輩と約束が…
係長：　ほな、来週の月曜は？
ナッちゃん：月曜は手作りのお弁当の日で…
係長：　むー、火曜は？
ナッちゃん：火曜はセールでお買いものに…
係長：　えーい、水曜は？
ナッちゃん：水曜は断食で…
係長：　なっ、なんでや。ほな、木曜は？
ナッちゃん：木曜はジャーニーですやん。
係長：　ほな、きっ、金曜は？
ナッちゃん：係長、何か、感じませんか？
係長：　うん、ひしひしと…

毎週木曜日、美味しいお弁当と「週刊ジャーニー」を一緒にお届けしています。美味しい日本の味に舌鼓を打ちながら、インクの香りも鮮やかな、刷りたての「週刊ジャーニー」を読んでリフレッシュ。その後、一層バリバリと、お仕事にお励みください。

「お弁当」+「ジャーニー」協力店・会社は下記の皆様です。

NEW **Crane & Tortoise 鶴亀**
tel：07565 770 243
配達エリア：シティのみ

NEW **日本料理 幸（さき）**
tel：020 7489 7033
配達エリア：シティ, ウェストエンド

J-Lunch ミカド
tel：020 7236 2641
fax：020 7248 7799
配達エリア：シティ

舞フードさいとう（さいとう庵）
tel：07866 609 015
配達エリア：シティ, ドックランド

蔵（くら）
tel：020 7581 1820
fax：020 7584 7794
配達エリア：シティのみ

満腹亭
tel：07832 905 925
配達エリア：シティ, ドックランド

夢源（ムゲン）
tel：020 7929 7879
配達エリア：シティ＊1

祭 St. James's
tel：020 7839 1101
fax：020 7930 7010
配達エリア：シティ＊1, ピカデリー周辺

Kei's Catering
tel：01895 254 484
07754 189 336
配達エリア：Uxbridge 近辺

おたふくケータリング
tel & fax：020 8569 6519
配達エリア：ヒースロー空港周辺, メイフェア

アップルパイ（味夢）
tel：020 8452 3954
fax：020 8452 3020
配達エリア：アクトン, フィンチリー, ヒースロー空港周辺

Japan Catering
tel：020 8963 8464
配達エリア：ヒースロー空港周辺＊1

寿司プラス
tel & fax：020 8357 6265
配達エリア：イーリング, アクトン, チズィック＊1

※各店・会社によって、配達できるエリア、最低個数等、条件が異なりますので事前にお確かめください。※毎週木曜日、ご注文いただいたお弁当と同数の「週刊ジャーニー」をオフィスまでお届けいたします。　＊1 その他のエリアはお問合せください。

中国スタイルのベッドが当時の流行をうかがわせる、「イチイ（yew）」の部屋。窓からはビューリー川が望める。

モンタギュー家の家系図を眺めると、「華麗なる」という形容詞が思わず浮かぶ。チューダー朝時代に頭角を現したイングランド貴族のひとつで、ヘンリー八世の治世下で裁判長を務めたエドワード・モンタギュー卿が図のトップを飾っている。ノーサンプトンシャーで力を持つようになった「Laddie」家がもとになっており、詳しい事情はよく分かっていないが、十五世紀中ごろに「モンタギュー」を名乗るようになったとされている。

後述する、ビューリーの「ナショナル・モーター・ミュージアム」を一九七二年に設立したのは、第三代モンタギュー・オブ・ビューリー男爵。つまり、このモンタギュー家はゆうに五百年は続く由緒ある家柄といえる。

同家の歴史に関わった「他家」として、最も重要なものに「ライズリー（Wriothesley）家」と「スコット（Scott）家」が挙げられる。

先に登場したのはライズリー家だ。

第一代サウサンプトン伯爵に叙せられたトーマス・ライズリーが、一五三八年にヘンリー八世からビューリー・エステートと呼ばれる広大な地所を与えられた。第四代サウサンプトン伯トーマスには息子がなかったため、三人の娘のうち、末っ子のエリザベスがビューリー・エステートを相続。このエリザベスが、モンタギュー家に嫁いだのは一六七三年のことだった。

以来、モンタギュー家はビューリー・エステートを拠点とするようになる。

さらに、モンタギュー／ライズリーの血筋に、スコット家の血が入る。スコット家は、名前から推察できる通り、スコットランド南部のボーダーズ地方のセルカーク付近を拠点に勢力を誇った家門で、「バックルー公爵（Duke of Buccleuch）家」の名でも知られる。一六六三年にスコット家のアン（第二代バックルー伯爵の娘）と結婚し、婿養子に入ってバックルー公爵の位を与えられたジェームズは、スチュワート王家のチャールズ二世の庶子、平たくいえば愛妾（あいしょう）の子だった。

第三代バックルー公ヘンリーが、モンタギュー公の娘エリザベスと一七六七年に結婚。これにより、モンタギュー家は、スコット家、ひいては王室とも親戚関係を結ぶに至ったというわけだ。

ちなみに、モンタギューと聞いて、シェークスピアの『ロミオとジュリエット』を思い出した人もおられるかもしれない。同作は、イタリアのヴェローナを舞台としているが、ロミオはモンタギュー家の御曹司という設定だった。イングランドのモンタギュー家にビューリー・エステートをもたらしたエリザベス・ライズリーの祖父にあたる第三代サウサンプトン伯ヘンリーは、実際にシェークスピアのパトロンだったという。ただし、その頃にシェークスピアが、後にライズリー家とモンタギュー家が結ばれることになるなど知る由もない。不思議な偶然といえるだろう。

そよ風が舞い込み、光あふれるテーブル

モンタギュー・アームズ・ホテルに話をもどそう。

一八八七年ごろ、オリジナルの正面外壁は取り壊され、大規模な改築が行われた。一九二五年にはノース・イースト・ウィング（棟）が増築され、ほぼ現在の形に整えられたという。外観もさることながら、ラウンジにしつらえられたレンガ造りの大きな暖炉や、落ち着いた色調のオーク材が使われたフロアなど、「古きよき時代のカントリー・ハウス」を忠実に体現するかのような内装が、居心地の良い空間を作り出している。

また、二十二の客室には、「オールダー（Alder＝ハンの木）」や「オーク（Oak）」＝写真右、「マルベリー（Mulberry＝クワの木）」といった木の名前がつけられており、それぞれに内装も異なる。「庭側の部屋（garden view）」があるほか、水量豊かなビューリー川が見える部屋もあるので、庭より川面のほうが好み、という場合は予約時に「川側の部屋（river view）」をリクエストしてみるといいだろう。

ひととおり、ホテル内を案内してもらった取材班は、ミシュラン一つ星を保持する「テラス・レストラン（Terrace Restaurant）」に足を踏み入れた。

庭に面した部分がすべて開閉自在のガラス戸になっており、自然光がレストラン内にふんだんに注ぐ造りになっている。季節が良ければすべてのガラス戸が開け放たれ、さわやかな風がレストラン内に舞い込むはずだ。結婚式の会場としても人気が高いというのもうなずける。

この「テラス・レストラン」に限らず、同ホテル内では、時間もゆったりと、そしてやさしく流れていく。きめ細かい心遣いを感じさせる一方で、きどったところがないことも、ゲストを寛いだ気持ちにさせているのだろう。

「フォー・ポスター・ルーム」という料金設定の「キングサリ（laburnum）の部屋」。なお、４部屋あるスイートのうち、「クリの木（chestnut）の部屋」は、ドレス姿を映し出すことができる大きな鏡があるため、ブライダル・スイートと呼ばれている。取材時には、実際にその日、結婚式を挙げた新婦が使っていたため、中の写真を撮ることはできず残念。

「テラス・レストラン」のヘッド・シェフを務めるのは、三十四歳の英国人、マシュー・トムキンソン（Matthew Tomkinson）氏。経営学の学位をとるため、一年間の職業訓練が必須課題だったことから、地元のパブでシェフとして働くことを選択。子供の頃から料理には興味があったという同氏。「長続きするわけがない」という友人たちの予想に反し、このパブで、シェフ業の楽しさに目覚めたという。学位取得後、シェフになるべく修行を開始。二〇〇五年、英国レストラン業界の重鎮、ルー（Roux）兄弟が設けた奨学金制度を受ける資格を勝ち取り、さらに腕を磨いた。

その後、オックスフォードシャーにある「グース（Goose）」レストランで初の一つ星を獲得。モンタギュー・アームズ・ホテルに移ってまもない、二〇〇九年にここでも一

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、
今よりちょっぴ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。
営利を目的としてい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

▲庭の噴水では、小鳥たちが水浴びに興じていた。

つ星を与えられ、現在に至っている。

この日、取材班が食した料理の詳細については十三ページのコラムをご覧いただきたい。フレンチをベースにした、いわゆるモダン・ヨーロピアン料理で、ホテルの「キッチン・ガーデン」で飼われているニワトリの卵をはじめ、できるだけ地元でとれるオーガニックの食材を使い、四季を意識したメニューを提供するよう心がけているという。

アラカルトの場合、スターターが十ポンド程度から、メインで三十ポンド程度、デザートが十ポンドという設定。ランチには手頃なセット・メニュー（平日なら二コースで十七ポンド／三コースで二十二・五ポンド。サンデー・ランチは二コースで二十二・五ポンド／三コースで二十七・五ポンド）も用意されている。

なお、「テラス・レストラン」での夕食時、八歳未満の子供は連れて入ることができない。また、大人の社交場として、ジーンズとスニーカーはお断りとのことだ。これに対して、ホテル内のもうひとつのレストラン「モンティーズ（Monty's）」は、パブも併設されたカジュアル・スタイルで、子供も大歓迎という。地元のビールも楽しめるので、小さな子供連れのご家族にぜひお勧めしたい。

ビューリー・エステートの豊かさを実感

ランチを終えて、時計を見てみると三時前。日暮れまでにはまだもう少し猶予がある。

取材班はホテルを後にして、ビューリーの人気の観光スポット、「ナショナル・モーター・ミュージアム（以下NMM）」へと向かった。ホテルの駐車場から出発すると同時に標識が目に入るので、それを追っていけば迷うことなくミュージアムに行き着ける。十分ほどでエントランスに到着。駐車場に車を停めて、エントランスのドアをくぐった。

中に入って初めて、ここが「NMM」の入り口ではないことを知り、軽い驚きを覚えた。無料の「ビジター・インフォメーション」と印刷されたリーフレットを開いてさらに驚いた。

広い！

ビューリー・エステートの一部を惜しげもなく使った広大な敷地内に、二百五十台ものコレクションが展示されている「NMM」、シトー派修道会の修道士たちが三百年にわたって実際に暮らし、祈りを捧げた「ビューリー・アビー（Beaulieu Abbey）」、そしてモンタギュー家の邸宅で、現在、その一部は一般公開されている「パレス・ハウス（Palace House）」および庭園が、それぞれかなりの距離を置いて配されている。

園内の移動のためにモノレールや、アンティークの二階建てバスが用意されているのは、あまりに敷地が広いからであることは言うまでもない。いったん入場料を払えば、モノレールもバスも無料で利用できるので、歩き疲れた時や、小さな子供を連れている時には大いに使いたい。

逆に、エントランスから一番遠い地点にある「パレス・ハウス」までは大人の足で二十分余り。園内全体をくまなく徒歩でまわることも可能だ。

この日、取材班は夕暮れと競争するように駆け足で園内を見学したが、一時間ではとても足りない。できれば半日ほどを割いて、じっくりまわりたいものだ。ショップの品揃えも充実しているので、少し目先のかわったお土産やプレゼント選びに最適といえる。

「NMM」での取材を切り上げてロンドンへの帰途に着くころには、空がうす紫色に変わりかけていた。

「NMM」での半日見学と、モンタギュー・アームズ・ホテルでの宿泊を組み合わせれば、日の短いこの季節でも充実したプチ週末旅行が味わえそうだ。そんなことを考えている筆者の頭上で、ひとつふたつと、星のまたたきが増えていくのが分かった。まもなく降りてくる漆黒の夜のとばりの中で、このニューフォレストは今宵も眠りにつくことだろう。その眠りが、これからも変わらず、安らかで静かなものであることを祈った。

トラベル・インフォメーション

※情報は 2010 年 12 月 10 日現在のもの。

モンタギュー・アームズ・ホテル
The Montagu Arms Hotel

Beaulieu, New Forest
Hampshire SO42 7ZL
Tel: 01590 612324
Fax: 01590 612188
www.montaguarmshotel.co.uk

◆**1 泊の料金の目安**（1 部屋あたり／VAT 込み／朝食付き）

スイート	Suites £238 ～
フォー・ポスター・ルーム	Four Poster Room £188 ～
スーペリオー	Superior £178 ～
スタンダード・ダブル	Standard Double £148 ～

◆予約時にコンファメーション費として 1 泊目の料金を支払う必要あり。これは、宿泊予定日の 48 時間前を切ってからキャンセルした場合、返却されないが、48 時間以上前のキャンセルの場合は、1 年以内に再予約することが可能（そのコンファメーション費に充当される）。
◆テラス・レストランは月曜休業、モンティーズは毎日営業

バックラーズ・ハード海洋博物館
Buckler's Hard Maritime Museum

Buckler's Hard
Beaulieu, Brockenhurst
Hampshire SO42 7XB
Tel: 01590 616203
Fax: 01590 616283
www.bucklershard.co.uk

白地に赤のひし形が 3 つ並ぶ、モンタギュー家の紋章

◆**入場料**
大人 £5.95　子供 £4.30
ファミリー・チケット £17.50
（大人 1 人＋ 5 ～ 17 歳の子供 4 人まで、または大人 2 人＋ 5 ～ 17 歳の子供 3 人まで）
◆**オープン時間**

3 － 6 月	10.00 – 17:00
7 ・ 8 月	10.00 – 17:30
9 ・ 10 月	10.00 – 17:00
11 － 2 月	10.00 – 16:30

ナショナル・モーター・ミュージアム
National Motor Museum

Beaulieu Enterprises Ltd
John Montagu Building
Beaulieu, Brockenhurst
Hampshire SO42 7ZN
www.beaulieu.co.uk

General Enquiries
Tel: 01590 612345
Fax: 01590 612624

National Motor Museum Trust
Tel: 01590 614650　Fax: 01590 612655

モンタギュー家が代々暮らすパレス・ハウス。

自動車・バイクファンにとっては、ため息が出るようなコレクションがきらびやかに並ぶ、ナショナル・モーター・ミュージアム。また、広大な敷地内での移動には、モノレールを使うのも一案＝写真右。

◆**入場料**
ナショナル・モーター・ミュージアムおよびパレス・ハウス、ビューリー・アビー、ワールド・オブ・トップギアへの入場料込み／モノレール、二階建てバスも無料／一部有料アトラクションあり

大人	£16.25
5 ～ 12 歳	£ 8.65
13 ～ 17 歳	£ 9.75
ファミリー・チケット	£43.75

（大人 1 人＋ 5 ～ 17 歳の子供 4 人まで、または大人 2 人＋ 5 ～ 17 歳の子供 3 人まで）
※ 6 日以内であれば再入場可。モーター・ミュージアム・インフォメーション・デスクでご確認を。
◆**オープン時間**

9 月 27 日－ 5 月 28 日	10.00 – 17:00
5 月 29 日－ 9 月 26 日	10.00 – 18:00