

# 16' すきにすむ春

ツアー実施日  
4月9日or16日 (土曜)  
参加費 6,500 (予定)

6:30 発 秀工務店 A車 00名 国道139号  
36Km 1時間  
6:00 発 粟田設計 B車 00名  
60Km 1時間30分  
東名高速道 沼津⇒富士⇒国道139号 ¥650/台

7:30 着 道の駅「朝霧高原」 集合  
7:45 発 富士宮市根原492-14  
TEL055-452-2230  
77Km 1時間30分 国道139号⇒国道358号⇒中央高速道甲府南IC⇒小淵沢IC 中央高速道路 ¥1300/台

9:15 着 星野リゾート「リゾートレハケ岳」 設計デザイン マリオ・ペリニ  
10:00 発 北杜市小淵沢町129-1 「丸山珈琲」 AM8:00~  
TEL050-3786-0055 ※珈琲豆購入で無料珈琲券付くかも?  
risonare.com/shop/index.html  
3Km 10分

10:10 着 中村キースリング 美術館 AM10:00~ 設計デザイン 北川原温  
11:00 発 北杜市小淵沢町10249-7 入館料¥1,000/人  
TEL0551-36-8712  
www.nakamura-haring.com/index.html

13Km 30分 青春白樺美術館駐車 ランチ個別選択

11:30 着 A「長坂翁」 そば AM11:00~ B「素透撫」 AM11:30~  
12:30 発 「一茶庵」にて修行の高橋邦弘名人が打つそば 文人画家の冬青の旧宅幸田露伴を鎌倉より移築  
0.5Km 5分 北杜市長坂町中丸2205 予約不可により 杉本博司が内装デザインの空間でランチを食す  
TEL0551-32-5405 混雑待ち時間あり 北杜市長坂町中丸4551 予約可  
ざる蕎麦¥700~ 0551-45-7703 待ち時間なし  
www1a.bigio.be.jp/okina/ ランチ¥3,500・5,000・7,500  
www.stove-kiyoharu.com

12:35 着 青春白樺美術館 食後現地集合  
14:00 発 北杜市名長坂町中丸2072  
TEL0551-32-4685 入館料¥800/人  
安藤忠雄・吉谷吉生・藤森照信  
青春の桜・甲斐駒 山梨県指定天然記念物  
www.kiyoharu-art.com

14:30 着 山高神代桜 日本最古 約樹齢2000年の桜  
15:00 発 国指定天然記念物第1号  
北杜市武川町山高2763  
www.hit-no1.com/sakura/jouhou.html  
23Km 45分

15:45 着 木の国サイト情報館 設計デザイン 北川原温  
16:30 発 南アルプス市上今諏訪850-1  
TEL055-284-8888  
www.kitagawara.co.jp/works/public/311  
49Km 1時間30分

18:00 着 ほうとう不動 外観のみ 設計デザイン 保坂猛  
18:15 発 南都留群富士河口湖長船津2458-1  
TEL055-572-8511  
www.hosajakatakeshi.com/japanese/works-projects/hoto.html  
富士方面 沼津方面  
45Km 1時間15分 56Km 1時間15分  
駐車場で解散式

東富士五湖道路 富士吉田⇒山中⇒須走 ¥530+¥530  
東名高速道路 御殿場⇒裾野 ¥430  
計 ¥1,490/台

19:30 着 秀工務店 19:30 着 粟田設計

全行程283Km  
12時間15分

全行程299Km  
12時間15分

※訪問場所の詳細は各項目下ホームページアドレスで確認をお願い致します。

## 素透撫 (stove)について

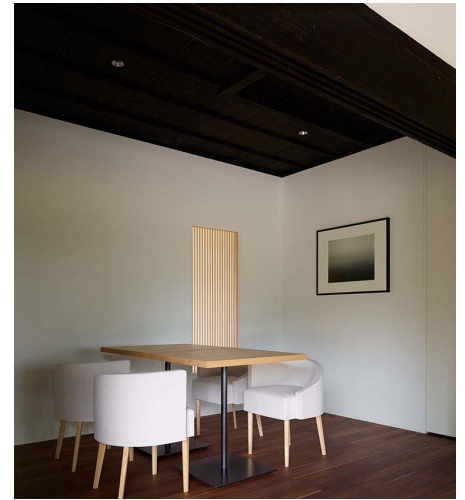
「素透撫 stove」は、文人画家の小林勇(冬青)の旧宅 冬青庵(命名:幸田露伴)を鎌倉より移築し、現代美術作家 杉本博司氏が内装設計を手がけた特別な空間です。

原三溪に重用された棟梁 山田源市が1941年頃に築いた歴史ある建築を、日本美術への造詣も深く、近年は伝統芸能の企画演出など活動の幅を広げている杉本氏によって、旧家の構造を生かした解放感と緊張感を併せ持つ独自の空間が実現いたしました。

東京の有名フレンチレストランにて修行を積んだ清水秀樹シェフのもと、地のお野菜を中心とした、シンプルでありながらも繊細且つ力強いお料理を、陶芸家 黒田泰蔵氏らが「素透撫 stove」の為に特別制作した器で提供いたします。(お任せコースのみ)

店名の「素透撫 stove」は「素材を透明になるまで撫でるように慈しむ」といったイメージで杉本氏が命名。その素材に対する敬意と愛情という点は、ものづくり全てに共通する大切なことです。

この思いを胸に、スタッフ一同皆様のお越しを心よりお待ちしております。



ランチ   Lunch	ディナー   Dinner
11:30 - 15:00	18:00 - 21:30
[14:30ラストオーダー]	[20:30ラストオーダー]
・3,500yen 前菜、ご飯、スープ、メイン	・5,500yen 前菜、ご飯、スープ、 魚料理、肉料理
・5,000yen 前菜2品、ご飯、スープ、 魚料理、肉料理	・7,500yen 前菜2品、ご飯、スープ、 魚料理、肉料理
・7,500yen シェフお任せ[要予約]	・9,500yen シェフお任せ[要予約]
全てデザート、コーヒー付き	全てデザート、コーヒー付き







山梨 長坂 翁

### 山梨 長坂 翁

翁（片倉康雄師 命名）

1975年12月 東京都、南長崎に「翁」を開店 創業者 高橋邦弘

1985年7月 南長崎「翁」閉店

1986年4月 山梨県、長坂に「翁」開店、自家製粉開始

2001年6月 店主 大橋誠

山梨・長坂「翁」

代表 大橋 誠

山梨県北杜市長坂町中丸2205

TEL 0551-32-5405

営業時間 午前11:00～午後3:00

冬季営業時間 午前11:30～午後2:30

月曜定休日、火曜日は休みが不定です。

蕎麦が無くなり次第終了になります

店主 大橋 誠



湯葉蕎麦

