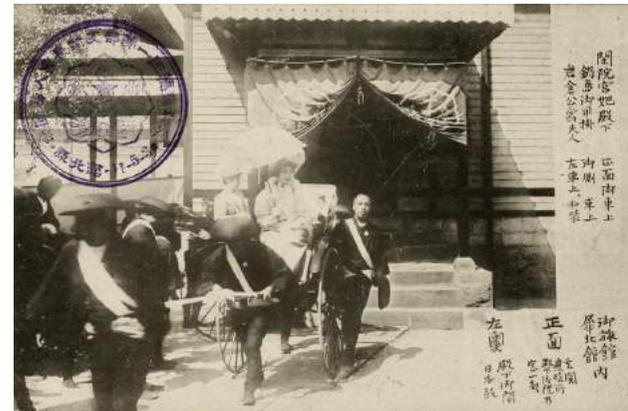






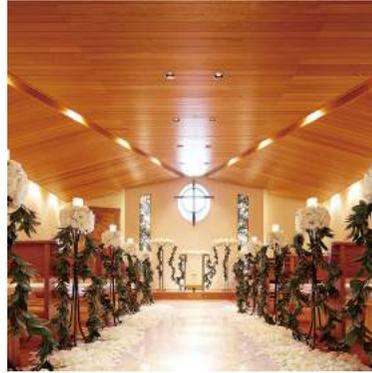
「犀北館（当時）」は江戸時代から続く宿屋から西洋型のホテルとして生まれ変わった明治23（1890）年にネーミングされました。その時代ごとに相応しい“充実”と、変えてはならない“おもてなしの心”をコンセプトの一つとして多くの評価をいただき続けております。単なる懐古主義でもなく、また目新しいだけでもありません。輝き続けるホテル哲学をモットーとしております。何千組にも及ぶ歴史的なお手伝いそのものがよここびなのです。芸術的なテーブルデコレーション、会場レイアウト。厳選された素材を活かし、全てが手間暇かけて手作りのこだわり抜いたお料理。全てが本物です。世界にたったひとつ、おふたりだけのウェディングを実現するために是非、私共THE SAIHOKUKAN HOTELのウェディングプランナーに思いの丈をお聞かせください。





### Garden Wedding

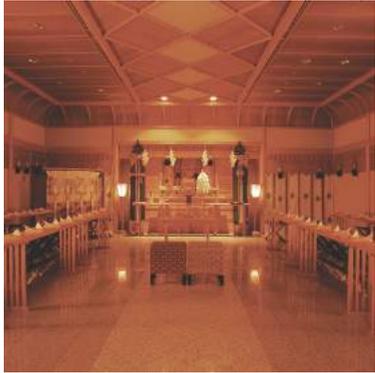
この上なく開放感溢れる広々としたリゾート空間。好立地のシティホテルで燦々と輝く太陽と庭園の緑、そして美しい山々をのぞんで素敵なカリヨンの音が響きます。大歓声に迎えられてのブーケトス。大空に色とりどりのバルーン。ナイトウェディングでのキャンドルや花火など感動アイテムも夢一杯に無限の広がり魅せます。



### Chapel Wedding

ひとの心が通い合う“ぬくもり”がテーマのごぢんまりとした可愛いチャペルです。木の温もりとやさしい音色のオルガン、温かみある外光を抱いた十字架。どれをとっても親しい方々と距離を感じない、まさに一体になれるやさしさに満ち溢れています。おふたりのちょっとした表情やしぐさ、届く声が感動の涙と喜びなのです。





### 神前挙式

神殿「菊の間」。そこには言い知れぬ感動と数多くの歴史が込められています。貴賓室として特別な方しかお立ちいただけなかった空間が時代を越えて復元建築のままに存在します。半世紀以上も古き良き神前式を伝え続け、あまたの厳肅な婚儀が恙無く執り行われてきました。“ご両親も…”という方の継承も歓迎です。



### Lobby Wedding

映画のワンシーンのような臨場感がそこにはあります。長く広がる螺旋階段もヴァージンロード。お世話になった全ての方々の限りない祝福に囲まれて、ホテル全体がおふたりのウエディング一色に染まるシーンは圧巻です。チャペル式や人前式を問わず、想像を超えた大きなスケールで感動のセレモニーが展開されます。





富貴



田中  
王境齋

田中  
王境齋

田中  
王境齋



田中  
王境齋



田中  
王境齋



**Menu**  
*Kristine & Greg*  
18TH FEBRUARY 2014

**Menu**  
*Kristine & Greg*  
18TH FEBRUARY 2014







### Japanese Cuisine

THE SAIHOKUKAN HOTELの日本料理は、素材の持つ真味を引き立てた料理をお作りすることを旨としております。そして地味ともいえる準備の段階から心を込めることで、ご満足いただけるお料理をご用意できると考えております。例えばご飯は自社内精米をし、研ぎを行う前に僅かな糠を洗い流すところから始め、研ぐにあたっては、米同士が互いに擦れ合って研かれるように力をかけず優しく扱います。調理では、丁寧な仕込みから作られるだしを基本に、食材の味が自然と引き出されるよう、料理人の舌で味を整え、仕上げの盛りつけに至るのです。時には箸先でそっとつまんで盛りつけるなど、職人技ともいえる繊細に盛りつけられた料理には、和の心が映し出されます。



### French Cuisine

THE SAIHOKUKAN HOTELの基本の味はソースやスープのベースとなるフォンで決まります。私共ではこの素材選びに鮮度、育った地域(海域)とその気候風土、飼料や肥料までも細かく吟味いたします。そして毎日の気温や気圧も踏まえて決められる温度管理の下に毎日準備がなされ、ストーブの前には片時も離れることなく寸胴を見守る調理人の姿があります。フレミール状態を保ち付き切りで灰汁や余分な脂を弛まず取り除くことで、良質なコラーゲンを含む力強いコクと深みのあるホテル自慢のフォンは、ようやく生まれてくるのです。「良質な食材」と「多彩に変化するソース」、完成された一枚のプレートは、伝統と卓越した技法で作りに上げられるフランス料理の醍醐味をご堪能いただけることでしょう。



### Chinise Cuisine

世界三大料理の1つである中国料理は、地域ごとの食材や味付けも千差万別です。しかし、その根本は「医食同源」として味もさることながら、食と健康のかかわりに着目し、栄養バランスや食材の効能が最大限引き出された料理を作ることにあります。THE SAIHOKUKAN HOTELは、この思想を原点に近い形で再現し、こだわりの料理をご提供しております。手間暇を惜しまず、仕込みから調理の全ての行程を手作りに徹し、手軽に味付けができる化学調味料の使用を良しとせず、ひとつひとつ料理人の目と舌で作りに上げております。こうした姿勢が、どんなゲストにも安心してお召し上がりいただける料理の基本と考えております。



### Bread

「手作りにこだわる」おもてなしの気持ちはパン作りにも活かされています。料理と共に供されるが故、その味には細心の注意を払います。ウェディングメニューにのるパンには、安曇野産の地粉をベースにブレンドした独自の粉に酵母を加え、日々異なる室温に合わせて硬水を混ぜ捏ねていきます。生地の聽からグルテンの状態をコントロールして、一次発酵を行います。その際に2倍にも膨らんだ生地をベーカリーシェフは丁寧に手の感覚で発酵具合を計り成形、パンにとって最適な温度・湿度に管理されたホイロの中で二次発酵を経て、窯に納めます。こうして絶妙なクラフト感で焼き上げられたTHE SAIHOKUKAN HOTELのパンが、祝宴のテーブルに並ぶのです。



Cake

披露宴を彩るブライダルシーンの中で、ウェディングケーキには見た目はもちろん、入刀、ファーストバイト、そしてゲスト全員へ振る舞われるなど様々な演出方法があり、おふたりしやゲストへの想いが込められたものになります。それだけ注目度の高いウェディングケーキだからこそ、THE SAIHOKUKAN HOTELでは細部の装飾にまで妥協なく時間をかけて仕上げております。ベーシックな形にワンポイントのエッセンスを加えたり、おふたりのストーリーが感じられるようなオリジナリティ溢れるデザインケーキなど、おふたりの想いをケーキに映し出し、パティシエのセンスが光る手づくりアクセサリーの数々が散りばめられた世界にひとつだけのウェディングケーキが誕生するのです。



Okome

THE SAIHOKUKAN HOTELの敷地内の片隅には米蔵がひっそりと建っております。その理由は美味しいお米を提供するために存在します。お米が最適な温度と湿度で徹底管理された上で、精米したての状態にて召し上がっていただきたい。それだけではありません。たとえば生産者の一人、全国食味鑑定士コンクールにおいて過去4度も金賞受賞を誇る鈴木 一一家のお米への情熱があるからなのです。飯山市常盤地区にて限りなく農業を使わずに有機肥料を多用。収穫量も一般より8割に減らすこだわり。まさにその田圃は稲穂が間引かれ綺麗に揃っております。収穫されたお米も遠赤外線乾燥。ご提供する一つ一つに、こだわりと情熱を込めてお迎え致します。



Wine

「美味しい料理」と「美味しいワイン」を共に味わう幸せは格別なものです。産地や葡萄品種、造り手、熟成方法やビンテージ等、知識を持って楽しむことも魅力的ですし、堅苦しく無く単純にワインを飲んでお楽しみ頂く気軽さや手軽さも大切にしています。レストランのホールとテラスを大胆に仕切るワインセラー。ここに眠る常時300種類を超えるワインは、フランス産を中心にイタリア、スペインに加え、近年世界的に評価の高い国産ワインや南米、オーストラリア等のニューワールドが揃います。初心者の方だけでなくご存知の方にも驚きのラインナップと、コストパフォーマンスの高い銘柄が様々なシーンに合わせてお楽しみいただけることでしよう。



Coffee

ゲストのお口に入る物すべてにTHE SAIHOKUKAN HOTELは妥協がありません。厳選されたコーヒー豆は自家焙煎にてご提供しております。コーヒーの香ばしいフレーバーを作り出すのが焙煎（ロースト）です。具体的にはホテル内で焙煎後24時間たったコーヒーのみがメニューを飾ります。これは焙煎後に発生する炭酸ガスを適度に抜く事で雑味を抑えて豆本来の味と香ばしさが味わえるからです。生豆を貯蔵から焙煎・粉砕までもホテルで行い、コーヒーの美味しいタイミングを逃さないよう徹底。大切なお料理のひとつとしての思いが深く込められているのです。ご希望がございましたら豆の種類、焙煎具合、グラインドもお選びいただけます。



THE SAIHOKUKAN HOTEL の  
フランス料理では想像を絶するこだわりと手間暇が込められております。土の恵みをたっぷり吸った根菜類、コクと旨みを持ち合わせた牛を中心に20日間以上も厳選素材を煮込み続けます。沢山の素材が凝縮された集大成として、饗沢な漆黒のデミグラスソースへと生まれ変わるのです。



見えないところにも繊細な技がひしめいております。至極丁寧に扱われた鰹節。極上の昆布からは低温で時間をかけて完全な旨味の抽出を了とします。今ではむしろ贅沢と言っても過言ではない伝統を頑なに守り続けている犀北館の職人。不純物のない見事な黄金色のだしから始まる食の世界です。



干鮑（ガンパオ）、海參（ハイシェン）、蝦米（シャミー）高級乾物等を贅沢に使用して芳醇なスープが仕上がります。フカヒシはその姿をきれいに残すために細心の注意を払いつつ、また手間暇を惜みせず、何度も茹でては冷ますを繰り返します。最後にこの上ない炎の力を加え至福の一皿が完成します。

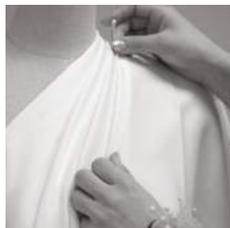


太陽の恵みと土からの栄養が結実した地粉所以のほんのり黒味を帯びた色あいの小麦粉。ミネラルをたっぷり含んだ硬水。そんな厳選素材を用いてパンが一つ一つ丁寧に成形されてゆきます。ベーカリーの職人は早朝より始動して、おふたりの最高のステージに最良の状態でパンを焼き上げお届けします。



おふたりがイメージするオリジナリティ溢れるケーキのため、教えきれないほどのリクエストにお応えしてまいりました。十人十色の世界の中で“毎日が初めての試みです”と語るパティシエ。恰も本物と見間違えような見事な繊細工の花びらを精緻な技に心を込めて一枚一枚仕上げてゆきます。





## design

(デザイン決め)

何100種類ものドレスを描いても同じものは二つとありません。THE SAIHOKUKAN HOTELのドレスサロンはデザイナーとのカウンセリングの時間を一番大切にいたします。貴女だけのドレス創りの始まりです。

## fabric select

(生地選び)

上質な素材、贅沢な質感、シルエットやディテールを大切にしたいドレスをお届けしたいから、仕立て上がりをイメージして慎重に厳選します。厳しい目で選ばれた本物の素材はエレガントな気品と圧倒的な存在感を放ちます。

## measurement

(採寸)

貴女の身長や体型を正確にお計りすることで、デザインに合わせた美しいボディラインが実現します。心地良くフィットしたドレスをお召しになることで生まれる自信は、当日の貴女を内側から一層輝かせてくれます。

## fabrication

(製作)

各セクションのプロフェッショナルなスタッフにデザイナーから製作指示書が配られます。使用する生地や生地の重なり方、ビーズ刺繍やレースの配置等、細かく指示が示されて、これを基にアトリエスタッフは製作を進めます。

## pattern making

(型紙作り)

型紙を引く専門家のパタンナーが作製します。この型紙によってドレスの仕上がりが大きく左右されます。素材のハリや質感、生地の裁断や縫製の仕方まで綿密に計算され理想的なラインを創り出す技はまさに芸術です。





### cutting (裁断)

生地は縦と横の地の目(生地の方  
向)によって光り方や見え方、  
ドレープやタックの仕上がりが  
変わってきます。型紙に合わせて  
ドレスのボディラインを最大限  
に美しく見せるため、繊細なカッ  
ティング技術にこだわります。



### accessories (装飾品)

ひとつひとつ丁寧に縫い付けら  
れるクリスタルビーズやスパン  
コールは、華やかに輝くための  
プライズアクセサリー。可愛ら  
しさと優しさを感じさせるパ  
ールビーズと組み合わせて自由  
にコーディネートを楽しめます。



### sewing (縫製)

ドレスを美しく上品に演出する  
レースやフリルのデコレーショ  
ンも全てハンドメイドです。貴女  
のお顔を思い浮かべながら、ひ  
と針ずつ縫い上げる手作業は、  
立体的なニュアンスや繊細な  
テイストを創り出していきます。



### correction (手直し)

デザインを起こしてから半年以  
上の時間を費やして、いよいよ  
貴女だけのウェディングドレス  
が仕立て上がります。リボン位  
置やコサージュの形等を整える  
仕上げの確認は、貴女の思いを  
実現する最後の大切な時間です。



### completion (完成)

仕立て上がったドレスに袖を  
通された瞬間、貴女だけが感  
じられる幸福感。大量生産では  
なく一着ずつ作りあげるTHE  
SAIHOKUKAN HOTELのドレス  
はまさに一生に一度の大切な結  
婚式に相応しいことでしょう。





### 下絵

様々なシーンで視線を集める花嫁衣装だからこそ、下絵では立体感をイメージし、柄ゆきや色彩を一筆一筆、丁寧に描き上げます。おめでたい吉祥文様の鶴や御所車、桜等はよく用いられ、配置には作家のセンスが光ります。



### 色系

一着の打掛を織る為に、金銀糸や箔糸、太さの違いも含め数百色を越える色豊かな色系から選びます。たとえ同色系でも職人の細やかな配色センスにより組み合わせ次第で無限に近い程、様々な表情の織物が完成します。



### 綜紘(そうこう)

経(たて)糸と緯(よこ)糸が織り重なり合うことで織物が出来上がります。綜紘とはその織機の経糸と緯糸を渡し合う重要なパーツの1つで、職人が一本ずつ丹念に糸を拾い手で通し、2つと同じ物が無い反物が織られます。



### 染料の調合

自然界にある草花や動物等から限られた量しか抽出できない天然染料を用います。幾通りもの調合によって創り出される日本独特の伝統色は熟練した調合師によってつくられ、はんなりとした優美さを醸し出します。



### 手差し友禅

日本を代表する模様染めです。中でも手差しは何種類もの筆を使い、柄の輪郭の内側に色を入れていくという大変細やかな作業です。生地や染料の性質も熟知の上で手抜きの無い高度な技術をもつ染師のみ、成せる技です。





### 箔置き

華やかな打掛に施される金箔・銀箔は、文様に応じて一枚一枚手作業で置かれます。糊付された布地に丁寧にブラシをかけることで文様が綺麗に浮かび上がります。とても貴重な薄い箔の扱いは機械では出来ない技です。



### 彩色ぼかし

粉状にされた箔を振りかけて華やかさを嵩めます。二色の箔を使い、ぼかしの技法で柔らかさを表現できるのは、熟練された技をもった職人だけです。特別な日の貴女に相応しい“華やかさと優美さ”を形にあらわします。



### 花嫁小物

花嫁衣裳に華を添える小物も手づくり。“ハコセコ”は武家婦人が懐中にはさんでいた現代でいう化粧ポーチ。正装に欠かせない“扇子”もアクセサリーの1つです。小物合わせで多彩なコーディネートを楽しみましょう。



### 検品・最終確認

全ての工程が成され、色鮮やかな打掛の出来上がりです。汚れや傷のチェック、仕上がりの採寸、染めのムラや型くずれがないか、大切な一着を細かく検品します。最初から最後まで「手創り」で仕上げた芸術作品です。



### 完成

下絵から約2年。多くの職人が携わり仕上げられた一着の花嫁衣裳をお届けします。THE SAIHOKUKAN HOTELは、貴女が美しくも麗しく輝かれますよう伝統を受け継ぐ本物の作品にこだわりつづけます。



