

2024年4月17日

報道関係者各位

nol hakone myojindai

2024年5月17日開業 箱根・宮城野エリアの隠れ家ホテル 「自分を“ととのえる”」ための温浴と食の体験

東急リゾート&ステイ(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：栗辻 稔泰)が運営する「nol hakone myojindai」(ノル ハコネ ミョウジンダイ、神奈川県足柄下郡箱根町宮城野、以下「本ホテル」)では、“nol”のブランドコンセプト『Naturally (自分らしく、自然体で)』、『Ordinarily (普段通り、暮らすように過ごし)』、『Locally (その土地の日常に触れる)』をもとに、箱根・宮城野という地がもたらす爽りを全身で感じ、解放感と寛ぎに包まれる本ホテルならではの「温浴」と「食」の体験をご提供いたします。
自然と静寂に包まれた、この地、このホテルならではの「自分を“ととのえる”」ひとときをお過ごしください。



■温浴と食事で、自分を“ととのえる”ためのホテル「nol hakone myojindai」

「nol hakone myojindai」では、敷地内の自家源泉を引いた「サマープール」や「温泉大浴場」をはじめ、「ドライサウナ」や体温とほぼ同温のミストで身体を温め、スッキリとした爽快感を味わえる「サマーラーム」、プライベート空間を楽しめる「テントサウナ」など、充実した温浴施設をご用意しています。「サマープール」は白を基調とし、夜は優しい光がくつろぎのシーンを演出します。「サマーラーム」で温めた身体は、箱根の山々を望める「ととのいテラス」でクールダウンすることで、自然の中に溶け込むような心地よさへと誘います。「サマープール」や「サマーラーム」へは、ロビーラウンジのフリーフローでご提供するドリンクを持ち込むことも可能。ハーブティーをはじめとする10種類以上のドリンクは、自分好みにアレンジできるよう、ハーブやフレーバーシロップをご用意しています。

また、箱根近隣食材をふんだんに使用し身体に優しいメニューをご提供するイタリアンレストラン「crescita (クレシータ)」では、野菜の瑞々しさや味わい深さに海の幸や近郊牧場の肉類を取り入れ、自然へも寄り添った料理を堪能いただけます。

本ホテルならではの温浴と食体験で、「自分を“ととのえる”」時間をお過ごしいただけます。

■ 温浴体験

「サーマルプール」や「サーマルルーム」などのさまざまな温浴施設を設え、「nol hakone myojindai」ならではのととのえる体験をご用意しています。

① サーマルプール

敷地内の自家源泉を使用したサーマルプールでは、青いモザイクタイルが水面に反射し、夜は星空をイメージした照明でくつろぎのシーンを演出します。室内のため、全天候に対応しています。

利用時間：8：00 ～ 22：00

料 金：宿泊者無料

場 所：地下1階



② サーマルルーム

室内を体温とほぼ同温に設定したミストで充満させたサーマルルーム。リラックスできるように天井に配された星空をイメージした灯りの中、ゆっくりと身体を温めることができます。

利用時間：8：00 ～ 22：00

料 金：宿泊者無料

場 所：地下1階



③ ととのいテラス

サーマルプール、サーマルルームから繋がる「ととのいテラス」。箱根の間伐材のヒノキを使用したウッドテラスでは、早雲山をはじめ箱根の雄大な景色を眺めながらの外気浴で“ととのう”を体感できます。

利用時間：6：00～24：00

場 所：地下1階



④ テントサウナ

プライベートな空間でお連れ様と一緒に楽しめるサウナです。自然の中で外気浴をしながらリラックスできます。

利用時間：15：30～17：00/17：30～19：00/19：30～21：00

料 金：11,000 円/90 分（消費税込）

※事前予約制



⑤ 客室温泉露天風呂

箱根十七湯のひとつ「宮城野温泉」を自家源泉より引湯。広めの湯船に、無色透明のアルカリ性単純温泉を張りゆっくりと浸かれれば、身体の芯からポカポカに温まり身体がほぐれていく心地よさを感じていただけます。

【客室温泉露天風呂付タイプ】

Deluxe Onsen Twin & Tatami

Deluxe Onsen Twin

Superior Onsen Twin



⑥ 温泉大浴場・ドライサウナ

隠れ家の様に佇むリゾートホテルだからこそ感じる秘湯感。浴場内には高温のドライサウナもあります。

利用時間：6：00～10：00、15：00～24：00

料 金：ご宿泊者無料

場 所：地下1階

浴槽種類：内湯、露天風呂、ドライサウナ

源 泉 名：宮城野温泉

泉 質：アルカリ性単純温泉

効 能：神経痛・筋肉痛・関節痛・五十肩・関節のこわばり
冷え症・病後回復期・疲労回復・健康増進



■ オリジナルタンブラーで自由に持ち運びできるフリーフローのドリンク

ロビーラウンジではフリーフローが楽しめ、ウェルカムドリンクとして、また滞在中のお飲み物として、自家製のデトックスウォーターをはじめ、コーヒー、紅茶、緑茶、ハーブティーなど全10種類以上のドリンクをご用意。ハーブや数種類のフレーバーシロップもあり、お好みのオリジナルティーを作ることもできます。ご宿泊者にお渡しする「オリジナルタンブラー」に入れて、サマープールなどの温浴施設へ持ち込むことも可能。お好きなドリンクで自由に水分補給することで、より充実した心と身体を“ととのえる”時間をお過ごしいただけます。



■イタリアンレストラン「crescita(クレシータ)」で実りと収穫を楽しみながら食す体験



“心と身体をととのえる”をコンセプトにしたレストラン「crescita(クレシータ)」では、西麻布「No Code」オーナーシェフ・米澤文雄氏が監修のご夕食コース「Rapporti (ラッポルティ)」をご提供いたします。前菜、スペシャリテ、パスタ、メイン、デザートで構成され、はじめの一皿となる前菜は、農園をイメージし様々な野菜が並ぶ「サラダブッフェ」です。お客様ご自身で“収穫する”ことから始まる「crescita(クレシータ)」ならではの食体験を、ぜひお楽しみください。

朝食は、卵料理やパンケーキから選べるメインプレートとともに、自家製のスムージーやサラダなどはブッフェスタイルでお好きな分だけお召し上がりいただけます。

ホテル隣地には「ファーム」エリアがあり、収穫時期にはそこで採れた野菜をご提供するため、採れたての野菜のおいしさを存分にご堪能ください。

「ファーム」エリア

レストランで使用する野菜の仕入れ先である神奈川県小田原市の「はなまる農園」監修の元、野菜、ハーブを自家栽培しています。一部ハーブはロビーラウンジで提供しているデトックスウォーターにも使用しています。

お客様は「ファーム」内を自由に散策していただくことも可能です。

■「nol hakone myojindai」概要

名称：nol hakone myojindai (ノル ハコネ ミョウジンダイ)

開業日：2024年5月17日(予定)

客室数：39室

付帯施設：レストラン「crescita」、サマープール、サマールーム
温泉大浴場、ドライサウナ、ととのいテラス、テントサウナ
ロビーラウンジ、ショップ、ファームエリア

所在地：神奈川県足柄下郡箱根町宮城野 1488 番

アクセス：箱根登山鉄道「箱根湯本」駅より車で約 20 分

箱根登山鉄道「強羅」駅より無料送迎有り

※事前予約制(定員：5名)

送迎時間：[ホテル発] 10:10/11:10 [強羅駅発] 15:00/16:30

Instagram：https://www.instagram.com/nol_hakone_myojindai/

サイト URL：<https://www.nolhotels.com/hakone-myojindai/>



Contact us

本件に関する
お問い合わせ先

東急リゾート&ステイ株式会社
nol hakone myojindai (ノル ハコネ ミョウジンダイ)
担当：西田(にしだ)
E-mail：nol_hakonemyojindai@tokyu-rs.co.jp
TEL：0460-87-2550