



# Private Auberge

プライベート・オーベルジュ

produced by IAA & Northern Farm

2017年に登録有形文化財となった、遠藤新が設計し1928年(昭和3年)に建てられた邸宅、葉山加地邸(はやまかちてい)と、三浦半島の野菜、相模湾の海の幸、希少な葉山牛など、食材の宝庫でもある葉山で体験する非日常の時間、空間  
プライベートオーベルジュだからこそ実現する、未体験の特別なひととき...



## Private Auberge service staff

サービス・チーフ

### 田中孝一(ソムリエ)

有限会社 グロワーズワイン(ブルゴーニュ・シャンパーニュ)  
ノーザンファーム株式会社 代表取締役社長

日本ソムリエ協会 ソムリエ  
日本酒 サービス研究会 きき酒師  
HBA(ホテルバーアソシエーション)バーテンダー  
シガーアドバイザー  
ビア&スピリッツアドバイザー

1989年 銀座東急ホテル ソムリエ  
1994年 パリ: 2つ星「Michel Rostang」  
1999年 有楽町: 創作料理「あら田」取締役 副店長  
兼 シェフソムリエ

2002年 赤坂: ワインバー「セレブール」取締役 店長  
2007年 北海道 十勝: 「プライベートホテル・オーベルジュコムニ」代表取締役  
2010年 帯広: 「ビストロコムニ」  
2011年 市川市: 「トラットリア カステロ イタリアン」  
2013年 「ノーザンファーム コムニ銀座」  
2015年 「有限会社グロワーズワイン」取締役 社長



シェフ

### 土屋 信(シェフ)

TKPホテル&リゾートレクtoorレ葉山  
湘南国際村料理長

職歴  
十勝オーベルジュコムニ 料理長  
八丈シーパークリゾートホテル  
第44次南極越冬隊  
所沢パークホテル  
東條会館  
パストラルホテル



北海道十勝・幕別町の「オーガニックファーム森農園」で、無農薬・無肥料の自然栽培野菜の生産にかかわった経験から、自然栽培野菜調理のスペシャリストとして知られる

#### 第一回募集要項

PLAN A 2022年6月24日(金) 15:00チェックイン / 6月25日(土) 11:00チェックアウト  
PLAN B 2022年6月25日(土) 15:00チェックイン / 6月26日(日) 11:00チェックアウト  
各プランとも、1組限定(3ベッドルーム、6名まで)

料金 1組2名350,000円 / 1組4名450,000円 / 1組6名600,000円 ※消費税別途

本料金には人数分の夕食、朝食、ドリンク(アルコール含む)代が含まれています。  
ワインの銘柄指定、エステ、マッサージ等の手配はオプション(料金別途)で承ります。

ノーザンファーム株式会社

〒100-0011東京都千代田区内幸町2-2-3

日比谷国際ビル(B108)

Telephone: 03-6550-9595 / +81-3-6550-9595

# すべてが特別...Private Aubergeで過ごす特別な時間 Private Aubergeで感じる特別な感覚



1928年竣工、登録有形文化財で過ごす

いい空間とはすなわち時間の積み重ねが作り出す

歴史の重みと自然食のおりなすハーモニーを現在の健康風にアレンジ  
地元の魚介類を中心に自然環境にこだわった食材  
環境を堪能する現代には、肥料、飼料まで徹底的にこだわってみる

チェックイン後に提供されるロビーでのウェルカムドリンクは  
地元のクラフトビールかオリジナルシャンパーニュカクテル  
フレイズシャーベットとシャンパーニュの相性が良い

食事までの時間はリラクゼーションタイム  
歴史ある空間でしばらく過ごした後、ディナーへ  
コンシェルジュから料理の説明を受けた後、ワインのチョイス

ワインリストを見ながらボトルで楽しむのもいいが、  
セットでシャンパーニュ・白・赤がおすすめ  
ニュージーランドとフランスブルゴーニュ・シャンパーニュが揃う

シャンパーニュでのオーガニックで有名なラルマンディエベルニエ  
感性をくすぐるシャンパーニュでスタート  
地元の魚介類にはニュージーランドのソーヴィニオンブラン  
自然の叡智が詰まった天然葡萄には葉山の新鮮な魚介類と相性が良い  
地元の希少食材、葉山牛にはブルゴーニュのピノワール

余力がある人には外での景色を見ながら  
デザートワイン・ポート・ウイスキー、シガーサービスを楽しみたい  
夜の時間をソムリエと会話しながら過ごすもよし、  
夜景を見ながらハーブティーを楽しむのも、この空間では違ったものになるはず

そして、朝食はもちろんオーガニックにこだわった小麦のパンに、  
卵料理を中心に野菜を堪能する

食後にテラスで味わうカフェ  
時間を忘れて出発の間まで本でも読みながら、ゆっくりと過ごす

特別な時間、特別な感覚... プライベートオーベルジュ at 葉山加地邸



葉山加地邸(はやまかちてい)は、建築家・遠藤新が設計した神奈川県三浦郡葉山町の、1928年(昭和3年)に建てられた邸宅であり、現存する遠藤の住宅作品の中でも最も貴重な住宅とされています。

この邸宅は、1889年生まれの遠藤新が39歳の時、「自由学園明日館」に続き、自ら設計した「自由学園目白講堂」(1927年・昭和2年)、「山邑邸」(ライト基本設計)、甲子園ホテル(1930年・昭和5年/現武庫川女子大学甲子園会館)など、質の高い建築を多数設計した充実期の作品であり、遠藤の設計コンセプトである「全一」に従い、建築から家具、照明器具にいたるまで高い総合性を実現し、

1928年竣工。2017年に登録有形文化財となっています。



〒240-0111 神奈川県三浦郡葉山町一色1706

敷地面積: 1,129.52㎡  
構造: 木造2階建(一部地下1階RC造)  
設計: 遠藤新  
竣工: 1928年(昭和3年)  
延床面積: 364.38㎡

食材の宝庫「葉山・三浦半島」



ブランド牛の中でも生産量が少なく  
“幻の牛肉”と言われるほど希少価値の高い葉山牛