ACCESS



約15分 Hotel Limani

15 mins 約15分 Approx 20 mins 約 20 分 Okayama Blue Approx 90 mins 約 90 分 Sanyo Expres

prox Kobe JC mins 90分 神 xpressway JCT

From Os 大阪方面

+=11117

徒歩約5分 Approx5 mins on foot

Tenmaya Hotels & Resorts Hotel Limani 天満屋ホテルズ&リゾーツ ホテルリマーニ

₹701-4302 Okayama Prefecture, Setouchi City, Ushimado-cho, Ushimado 3900

〒701-4302 岡山県瀬戸内市牛窓町牛窓3900

TEL: 0869-34-5500

FAX: 0869-34-5501

https://www.limani.jr

Tenmaya Hotels & Resorts



Setouchi Kojima Hotel 〒711-0926 岡山県倉敷市下津井吹上303-53 Tel/086-473-7711(代) Fax/086-473-7727 https://www.setouchi-kojima-hotel.jp せとうち児島ホテル

Tenmaya Group



Tojigaoka Marine Hills Golf Club 〒706-0302 岡山県玉野市下山坂1345 Tel/0863-41-2311(代) https://www.tojigaoka.jp 東児が丘マリンヒルズゴルフクラブ









ザ・テラス THE TERRACE

1階のメインダイニング「The Terrace」では、本格的なギリシャ 料理でおもてなし。ガラス張りのオーブンキッチンでシェフた ちが丹精込めて仕上げる料理は目も舌も大満足。海を望むテラス席、あるいはゆったりとした店内でゆっくりご堪能ください。

Hospitality through authentic Greek cuisine at the main dining room "The Terrace" on the first level.

The chefs put the finishing touches on cuisine in the glass-walled open kitchen, pleasing to the eye and tongue. Savor sitting an ocean-view seat on the terrace or inside the relaxing dining space.





ギリシャ料理とは WHAT IS GREEK FOOD?

野菜や魚介を多く摂取し、オリーブオイルを多用する地中海沿岸地方の食習慣は、心臓病や糖尿病の予防に効果的であると世界中 の注目の的。その流れをくむギリシャ料理は、新鮮な野菜や魚介、肉などの食材をオリーブオイル、レモン、ハーブ、ヨーグルト をふんだんに使って調理するのが特徴。あっさりした味付けは、日本人好みといわれています。

Eating habits in the Mediterranean coastal region where vegetables, seafood are consumed, and olive oil is heavily used is effective in the prevention of heart disease and diabetes, and is gaining attention from around the world. Greek cuisine is characterized by its use of fresh vegetables, seafood, and meat, with ample quantities of olive oil, lemon, herbs, and yogurt on a daily basis. The seasoning is light, and is popular with Japanese people.

EXECUTIVE CHEF HONGYO SHIGEMITSU エグゼクティブシェフ 本行成光

2016 年に、Hotel Limani にてギリシャ人シェフと共に、地元 瀬戸内の食材をいかした地中海料理を提供。2018 年 12 月よ り、エグゼクティブシェフに就任。

In 2016, he worked with a Greek chef at Hotel Limani to serve Mediterranean cuisine using local Setouchi ingredients. In december 2018 he waspromoted to Executive chef.





沙羅紗 SARASA

目の前に広がる瀬戸内海の多島美を眺めながら、その日の朝に牛窓漁港で水揚げされた新鮮な魚や岡山のブランド牛を会席料理・ 鉄板焼で味わえる、和食レストラン「沙羅紗」

Sarasa is a Japanese restaurant where you can enjoy kaiseki cuisine and teppanyaki with fresh fish caught that morning at Ushimado fishing port and brand beef from Okayama while gazing out at the beauty of the many islands of the Seto Inland Sea in front of you.



HEAD CHEF YUKIHIRO SHIGEMITSU 料理長 重光行泰

京都ホテルオークラ 別邸栗田山荘にて修行を積み、四季折々 の料理を学ぶ。

2020年8月よりホテルリマーニ「沙羅紗」の料理長に就任。

Kyoto Hotel Okura Trained at the villa Awata Sanso to learn seasonal cuisine.

In August 2020, he became the head chef of Hotel Limani "Sarasa".



和食 JAPANESE FOOD

会席をメインとした地元食材をふんだんに使った料理長の心 身な思いを込めた料理。

上品で落ち着いた雰囲気の店内で四季折々を表現した美しい 和食の品々を是非御賞味ください。

The dishes, mainly Kaiseki using local ingridients also made with chef's heart.

Please enjoy the beautiful Japanese dishes that express the four seasons in the elegant and relaxed atmosphere.

鉄板焼 TEPPANYAKI

目の前の瀬戸内海を眺めながら臨場感あふれるパフォーマンスと共に、地元野菜と岡山県奈義和牛をメインにした、ここでしか味わえない贅沢な時間とお料理をお楽しみいただけます。

Along with a immersive performance while enjoying the Seto Inland Sea in front of you, we mainly used local vegetables and Nagi Wagyu beef from Okayama prefecture.

You can enjoy luxurious time and food that can only be enjoyed here.





THE SUNSET BAR & LOUNGE

リゾートホテルの夜

The darkness of the night deepens beginning from dusk. The hotel welcomes this particularly appealing time. The inside of the hotel is enveloped in a soft light, and the atmosphere inside the hotel is calm, which is perfect for looking back on a fun day.

タ暮れどきから刻々と深まっていく夜の闇。それにつれてホテルはひときわ魅力的な時間を迎えます。柔らかい光に包まれた 館内は、楽しかった一日を振り返るのにふさわしく落ち着いた雰囲気。海を感じながら穏やかな時間を心ゆくまで。





客室 GUEST ROOM

客室はすべてオーシャンビューのバルコニー付き。四季折々の瀬戸内の景色を愛でながら、贅沢な時間を過ごしください。

All guest rooms have balconies with ocean views. Enjoy a luxurious time while admiring the seasonal scenery of Setouchi.



STANDARD TWIN ROOM

スタンダードツインルーム

40 ㎡の広々としたお部屋でお風呂とお手洗いはセパレート。

A spacious room of 40 m2 with separated bathroom and toilet.



DELUXE TWIN ROOM

デラックスツインルーム

最上階にある 46 mのお部屋。広々した室内やバルコニーから の穏やかな瀬戸内海は絶景です。

46 ml room on the top floor. A super new of from spacious room and balcony seto inland sea.

MAISONETTE TWIN ROOM メゾネットツインルーム

1F リビング 2F ベッドルーム 65 ㎡の広さはホテル内で最大。 吹き抜けのタイプもございます。

The largest room of 65 m with living room on the 1st floor, bedroom on the 2nd floor.





施設 INSTITUTION

大理石を贅沢に使った明るく開放感のあるロビーを抜けると、目の前には"日本のエーゲ海"が広がり、夏場にはブールで泳いだり、デッキチェアーでドリンクもお愉しみいただけます。

2階には展望浴場、自然治癒力を高める効果のあるエステを体験できるリラクゼーション施設もございます。

When you pass through the bright and airy lobby that uses marble luxuriously, you can see the "Aegean Sea of Japan" in front of you. In the summer, you can swim in the pool or enjoy a drink on the deck chairs. On the 2nd floor, there is a bath with a view and a relaxation facility where you can experience beauty treatment that enhances your natural healing power.

展望浴場 OCEAN VIEW BATH



リラクゼーションサロン RELAXATION SALON



宴会 BANQUET

各種パーティーや会議、思い出のひと時を、和食・フレンチ・ギリシャ料理・和洋折衷料理とスタッフでおもてなし致します。 お客様のご予算に応じたお料理・会場をお選び下さいませ。

Japanese, French, Greek, Japanese-Western cuisine and staff will entertain you for various parties, meetings, and memorable moments.

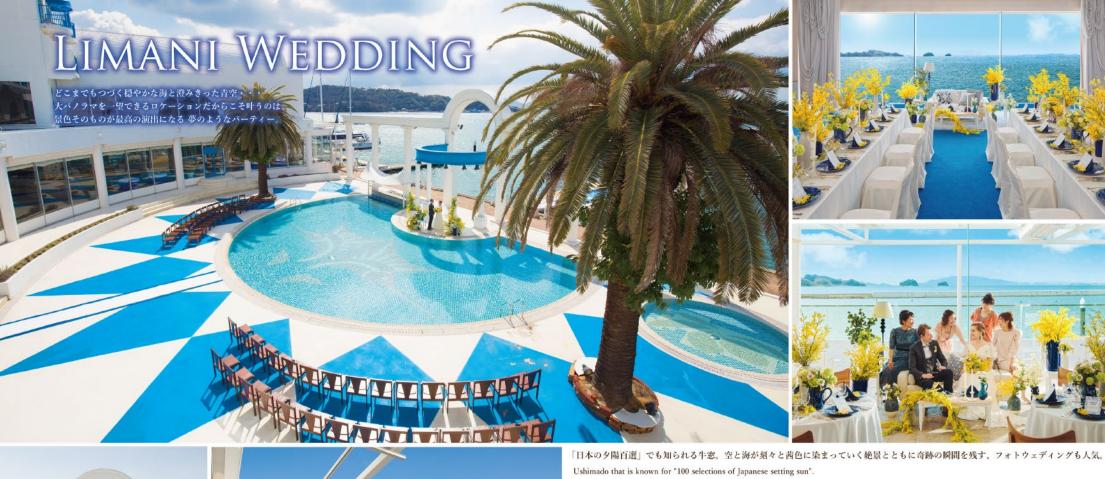
Please choose the food and venue according to your budget.

オリンポス OLYMPUS



プサリア PSALIA



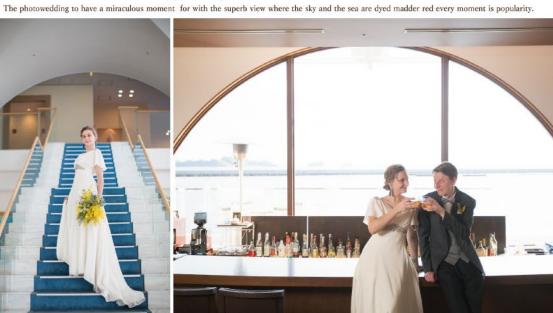














VENUS ROAD

ヴィーナスロード

A sandbar appears at low tide between the small black islands in Ushimado Harbor. The arched-shaped road that connects the islands of Kuroshima, Nakanokoshima, and Hatanokojima is called the "Venus Road", the road of lovers, and is gaining popularity.

午窓沖に浮かぶ小さな黒鳥では、引き潮時にめずらしい砂の道が出現。黒鳥、中ノ小鳥、端ノ小鳥の3つの鳥が弓形につながるこの道は、縁結びの道「ヴィーナスロード」と呼ばれて人気を集めています。







牛窓オリーブ園 USHIMADO OLIVE GARDEN

1942 年(昭和 17 年)第2次世界大戦中、服部和一郎は「オリーブは栄養も良く、薬用にもなり、灯火にもなり、自然も守る」とし牛窓の丘陵地にオリーブ樹を植樹しました。現在 10 ヘクタール、成木で約2,000 本を栽培しており、食用・化粧用に利用し、オリーブ園を訪れる人々にまるで南欧のような素晴らしい景観も楽しんでいただいています。

1942 (Showa 17) During World War II, Kazuichiro Hattori planted olive trees in the hills of Ushimado, saying, "Olives are nutritious, medicinal, light, and protect nature." did. Currently, about 2,000 trees are cultivated on 10 hectares and mature trees, and they are used for food and makeup, and people who visit the olive groves enjoy the wonderful scenery like Southern Europe.



国内外の品評会で優秀な成績を収めた牛窓オリーブ園産オ リーブオイル

Ushimado Olive Garden Olive Oil has achieved excellent results at domestic and international competitions.



幸福の鐘 BELL OF HAPPINESS

ゆっくりと心を込めて鐘を3回鳴らしましょう。オリーブに 託した思いのすべてをこの美しい丘から鐘の響きにのせて、 あなたに届けます。

Ring the bell three times slowly and wholeheartedly. All the thoughts entrusted to Olive will be delivered to you from this beautiful hill with the sound of a bell.

赤屋根 RED ROOF

清風亭(通称:赤屋根)は、戦前には「渓流の作家」として 評価を確立した。故 佐竹徳両伯がセザンヌに衝撃を受け、 オリーブに魅せられて、朝夕で変わるオリーブと瀬戸内の風 景を40年近く見つめ続けたアトリエです。

Seifutei (commonly known as the red roof) established its reputation as a "mountain stream writer" before the war. The late Toku Satake was shocked by Cezanne and was fascinated by olives. It is an atelier that has been gazing at the olives and the scenery of Setouchi that changes in the morning and evening for nearly 40 years.





牛窓海遊文化館 KAIYU CULTURAL MUSEUM

1887 年に牛窓警察署本館(国の登録文化財)として建てられた建物を利用した資料館です。江戸時代に牛窓に寄港した朝鮮通信 使の資料や関連する資料の展示、唐子踊や、牛窓秋祭りで巡行する船型だんじりも紹介しています。

Built in 1887, the Kaiyu Cultural Museum was originally used as the main building of the Ushimado police station(the building is a cultural property designated by the national government). It exhibits diplomatic records on and related documents related to Korean envoys sent by the Korean dynasty during the Edo period(1603 - 1811), while also introduces Karako odori(dance) and a ship-shaped Danjiri wooden cart that is pulled slowly around the town during the Ushimado Autumn Festival.

朝鮮通信使とは ABOUT KOREAN ENVOYS



江戸時代、隣国朝鮮王朝から日本に派遣された、友好親善の外交使節団です。 来日は12回。最初の3回は、秀吉の侵略戦争の後始末(戦後処理)のために 派遣されています。約500人もの大使節団に、日本中が大興奮しました。使 節団は、ソウルから釜山-対島-瀬戸内海-大阪-京都-そして江戸へ。牛窓は、 岡山藩の港町として、使節団をお迎えしました。

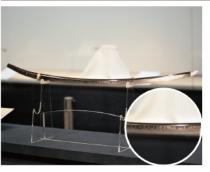
Nearly 500 Korean envoys came over and excited everyone in Japan. The envoys traveled from Seoul to Busan to Tsushima to the Seto Inland Sea to Osaka to Kyoto before finally arriving in Edo. As the port town of Okayama han, Ushimado welcomed the Korean envoys.

備前長船刀剣博物館 OSAFUNE SWORD MUSEUM

鎌倉時代より日本刀の産地として栄えた長船町にある全国でも珍しい日本刀専門の博物館。施設内に設けられた刀剣工房、鍛刀場では実際に職人が日本刀を作る様子を公開しています。月に1度、1200度の高熱で玉鋼(たまはがね)を打ち延ばす「古式鍛錬」の見学が可能で、海外の日本刀ファンも押し寄せるほど人気になっています。

A museum specializing in Japanese swords, which is rare in Japan, is located in Osafune-cho, which has prospered as a production center for Japanese swords since the Kamakura period(1185 - 1333). At the sword studio and sword yard set up in the facility, you can see how craftsmen actually make Japanese swords. Once a month, you can observe the "old-fashioned forging" that stretches Tamahagane with a high heat of 1200 degrees Celsius, and it has become so popular that overseas Japanese sword fans are also rushing in.

国宝「太刀無銘一文字(山鳥毛)」 NATIONAL TREASURE TACHI UNSIGNED ICHIMONJI (SANCHOUMON)*



鎌倉中期に福岡一文字派の刀匠によって作られたとされています。刃文が山島の羽毛に似ているから、「山鳥毛」と呼ばれるようになったと言われていますが、諸説あります。上杉謙信(1530~1578)の愛刀とされており、1952年に国宝に指定されました。

It is said that it was made by the swordsmith Fukuoka Ichimonji about 800 ago. It is said that the sword has come to be called "Copper Pheasant hair" because it resembles the feathers of "Copper Pheasant hair", but there are various theories. It is said to be a favorite sword of Kenshin Uesugi (1530-1578) and was designated as a national treasure in 1952.



旧閑谷学校

FORMER SHIZUTANI SCHOOL

1670年に岡山藩主池田光政(みつまさ)が日本初の"庶民のための公立学校"を創立。谷深き地に建てられた学校は閑谷学校と名付けられました。日本の歴史を創る有能なリーダーが、ここから多く輩出されました。堂々とした入母屋造りの講堂は"学問の殿堂"と呼ばれるに相応しい雰囲気。国宝に指定されています。儒学の祖・孔子像が安置された聖廟(せいびょう)など国の重要文化財に指定された施設が点在しています。

2015 年には「特別史跡旧弘道館(茨城県)」「史跡足利学校跡(栃木県)」「史跡咸宜園跡(大分県)」とともに「近世日本の教育遺産群-学ぶ心・礼節の本源-」として日本遺産第1号に認定されました。



In 1670, Mitsumasa Ikeda, the lord of the Okayama domain, founded Japan's first "public school for the common people." The school built in the deep valley was named Shizutani School. Many talented leaders who create the history of Japan have been produced from here. The imposing auditorium with a gabled roof has an atmosphere suitable for being called the "Academic Hall of Fame". It is designated as a national treasure. There are many facilities designated as national important cultural properties, such as the Seibyo, where the statue of Confucius, the founder of Confucianism, was enshrined.

In 2015, along with "Historic Site Former Kodokan (Ibaraki Prefecture)", "Historic Site Ashikaga School Site (Tochigi Prefecture)" and "Historic Site Kangien Site (Oita Prefecture)" It was certified as the first Japanese heritage site as "Genuine".

備前焼

BIZEN WARE

釉薬を一切使わず「酸化塩焼成」によって堅く締められた赤みの強い味わいや、「窯変」によって生み出される一つとして同じも のがない模様が特徴。現在は茶器・酒器・皿などが多く生産されている。「使い込むほどに味が出る」と言われ、派手さはないが 飽きがこないのが特色である。

備前焼の魅力である茶褐色の地肌は、「田土(ひよせ)」と呼ばれるたんぽの底(5m以上掘る場合もある)から掘り起こした土と、山土・黒土を混ぜ合わせた鉄分を多く含む土とを焼くことによって現れる。土の配合にもある程度比率が存在するが、各々の土を寝かす期間も存在し、出土する場所によっても成分が違ってくる。よって、作るには熟練の技が問われてくる。なお、金重陶陽は10年寝かせた土を使っていたとされる。



It features a strong reddish taste that is tightly tightened by "oxidative flame firing" without using any glaze, and a pattern that is unique as one produced by "kiln change". Currently, many tea sets, sake sets, plates, etc. are produced. It is said that "the more you use it, the more it tastes", and it is not flashy, but it is not boring.

The brown background, which is the charm of Bizen ware, is the soil dug up from the bottom of the rice field (sometimes 5 m or more) called "Hiyose" and the soil containing a lot of iron, which is a mixture of mountain soil and black soil. Appears by baking. There is a certain ratio in the composition of the soil, but there is also a period in which each soil is laid down, and the composition differs depending on the place of excavation. Therefore, skillful skill is required to make it. It is said that Kaneshige Toyo used soil that had been aged for 10 years.



せとうち児島ホテル

Setouchi Kojima Hotel

瀬戸内海国立公園随一の景勝地鷲羽山の丘陵に建つ白亜のリゾートホテルです。碧の島影を浮かべる瀬戸内の多島美と海をわたる瀬戸大橋を一望する景観の美しさは限りない優しさに満ちています。静かに流れる時間と共に貴方だけのリゾートライフをお楽しみ下さい。

また、「新・瀬戸内料理」をテーマにした創作洋食・岡山キュイジーヌをご提供するレストラン「ポールブラン」と地元漁港から水揚げされた魚介類をふんだんに使った色鮮やかな和食会席料理をご提供する和食レストラン「岐備」がございます。





東児が丘マリンヒルズゴルフクラブ

Tojigaoka Marine Hills Golf Club

東児が丘マリンヒルズゴルフクラブは岡山県玉野市の瀬戸内海を一望する広大な丘陵地にゆったりとレイアウトされたフラット & ワイドな 18 ホールのゴルフ場です。ハザードを巧みに配置したデザインや瀬戸内海の多島美を楽しみながらのプレーはリゾート気分も味わえるのが魅力です。

07年のマンシングウェアオープン KSB カップで当時 15 歳だった石川遼が史上最年少優勝を果たしたことでも知られています。



