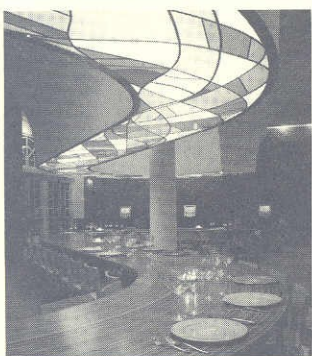


革新的なデザインホテルでも 主戦力はやはり「美味なるトスカーナ」

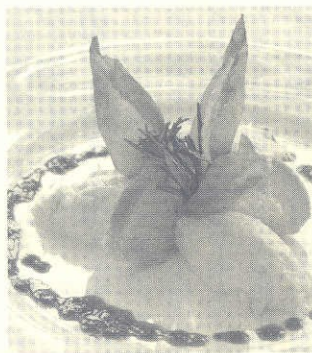
ここ数年、古都フィレンツェのホテル界は著しい変貌を遂げている。ファッションのフェラガモグループが、それぞれに異なるコンセプトを持つホテルを次々とオープンさせたことが契機となっている。

それまでのフィレンツェのホテルといえば、クラシックな、時には単に時代遅れな内装で、しかも機能性という点ではいささか問題があるようなものも少なくなかった。ところが、同グループのホテルが予約の取れない人気ホテルとして知られるにつれ、旧来のホテルの改築や新ホテル（キッチン付きレジデンスやB&Bなど、ホテルのカテゴリーではない宿泊施設も含む）の誕生が相次いでいるのだ。

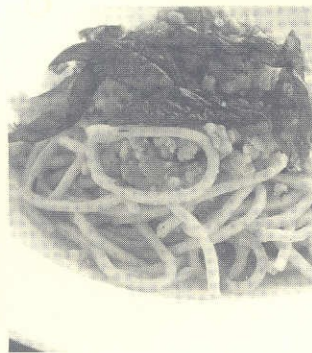
こうした新世代ホテルはトータルなコーディネートを意識し、デザインングも内装、メニュー構成、サービ



レストランの大テーブルは、修道院の食堂を現代風にアレンジした。



ウサギのラゲル・ピアンコはスパイスをしっかりときかせている。



通常のバッカラ・マンテカートよりも軽いムース状の仕立て。

スなど細部にわたって個性とオリジナリティを表現しようという傾向にある。2004年2月にグラランドオープンした「ウナ・ホテル・ヴィットリア」もその一つだ。

現在準備中のものも含めるとイタリア全国に17軒を展開するウナ・ホテルズ&リゾートは、デザイン性と機能性の融合を謳う。とくにフィレンツェのウナ・ホテル・ヴィットリアは、単に泊まるだけではなく「暮らし、働く」場所としてエネルギッシュな空間をめざすというコンセプト

のもとに、ユニークで斬新なデザインを採用している。外観はごく普通の洋館なのだが、エントランスに一步踏み込むと人の背丈よりも遙かに高く螺旋を描くソファがロビーにあり、ポーターの背中には「Follow Me」と書かれていたり、格式や静謐といった従来のフィレンツェのホテルとは一線を画すスタイルで度胆を抜かれる。

しかし、このホテルにもネックがある。東西で3kmという小さな街だけにホテルは中心地に集中しているが、ウナ・ホテル・ヴィットリアは街外れにあり、観光面で利便性が薄い。そのため、宿泊客はビジネス関係者をターゲットの中心に据え、仕事で各地を訪ずれて舌の肥えた彼らや、美食を求める一般客を呼び込むべく、ダイニングにも力を注ぐ。

新解釈で仕立てるトスカーナ料理

トスカーナの料理が、外国人にも評判が高いのは周知の事実だが、だからといって、従来の大規模ホテルのようにピステツカ・アツラ・フィオレンティーナとトリポツリータをクラシックなテーブルウェアで供するのは、時代的にもこのホテルのコンセプトにも合致しない。伝統をベースとしつつも、軽い味わいとスマートなプレゼンテーションで様変わりさ

せたトスカーナ料理がふさわしいのである。素材はイタリア各地から仕入れるが、とくにトスカーナ州の上質な野菜、肉、チーズ、サルミ、オリーブ油をふんだんに用いる。メニューには、冬はパツパ・アル・ポモドーロを、夏はパンツァネツラを掲げているが、見た目も味わいも従来のものとはがらりと変える。アヴァンギャルドなホテルらしく、トスカーナ料理も新解釈しているわけだ。

このホテルが食に重点を置いているのは、04年4月下旬から7月まで行なったキャンペーンを見てもわかる。観光地フィレンツェでは季節がよくなれば自然と宿泊客も増えるので、ホテルがキャンペーンを張ることはあまりない。だが、ウナ・ホテル・ヴィットリアでは、トスカーナの高級食材と新解釈料理を楽しむ「オリオ&コンヴィヴィウム」(本誌03年3月号で紹介)でのデクスタツイオーネ・コースをセットにした宿泊プランを約3カ月間限定で売り出した。新世代デザインホテルとトスカーナ料理の組合せは今、フィレンツェでもっとも旬な戦略なのである。

(池田愛美/在フィレンツェ)

UHaHotelVictoria

ウナ・ホテル・ヴィットリア

住所/Via Pisana, 59 Firenze

電話/05512277630

URL/www.unahotels.it