

THE THIRD PLACE Mt.Fuji

富士河口湖町 | 新築物件

壮大な富士山のスケールを体感する

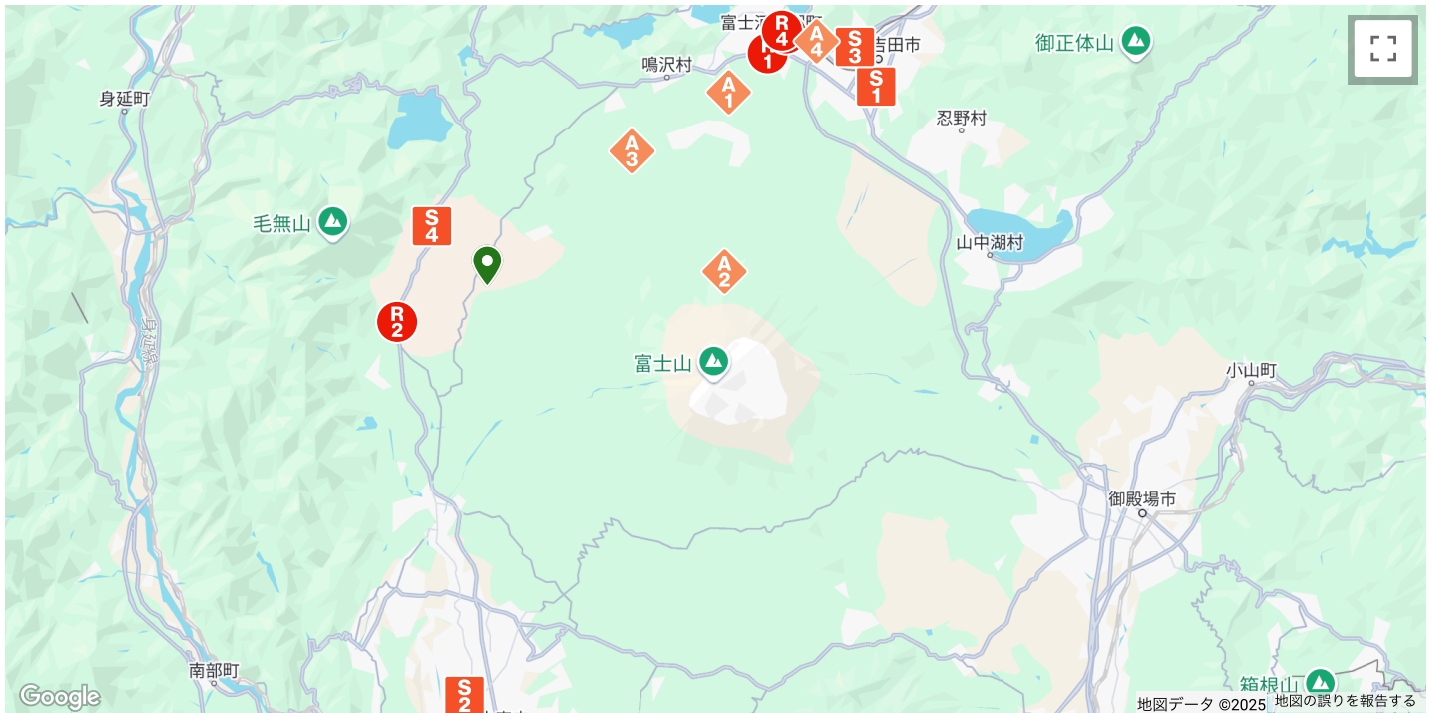


| 詳細情報

所在地	山梨県南都留郡富士河口湖町富士ヶ嶺	敷地面積	約1,209坪
価格	Ask	指定建蔽率	70%
土地権利	所有権	指定容積率	400%
現状	建築中	延床面積	約122㎡、約91㎡、約136㎡
取引態様	仲介	構造／階数	木造／1階建て、RC／1階建て、木造／2階建て
備考	—	新築年代	2025年（予定）

エリア情報

近隣店舗・施設



- | | | |
|-------------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| ● R1 <u>Miura料理店</u> (フランス料理) | ■ S1 <u>いちやまマート</u> (スーパー) | ◆ A1 <u>富士桜カントリー倶楽部</u> (ゴルフ) |
| ● R2 <u>銀座スエヒロ 富士店</u> (ステーキ) | ■ S2 <u>肉匠 さの萬</u> (精肉) | ◆ A2 <u>富士山五合目</u> (登山) |
| ● R3 <u>富士山パンケーキ</u> (軽食) | ■ S3 <u>FJワインセラー</u> (ワイン) | ◆ A3 <u>ふじてんスノーリゾート</u> (スキー) |
| ● R4 <u>ほうとう蔵 歩成</u> (ほうとう) | ■ S4 <u>道の駅 朝霧高原</u> (道の駅) | ◆ A4 <u>富士急ハイランド</u> (遊園地) |

アクセス情報

東京駅～現地 約160km

- 車 約1時間45分 (首都高～中央自動車道～国道139号～県道71号)



滞在イメージ

今回は失敗した。ワインと牛肉が手元にないまま河口湖ICを下りたのだ。

高速に乗るまでのどこかで、とびきりのワインも質の良いステーキ用の牛肉も手に入るだろう、なんて甘く考えていたのが間違いだった。仕方ないので、閉店間際の **FJワインセラー** に滑り込んだ後、その近くのスーパーで赤身がきれいな牛挽き肉を見つけ、鮮度の良い地元産野菜などと一緒に購入したのだった。

このような訳で、今夜のディナーはステーキ改め、ハンバーグに。

ところが、これが吉と出たのだから、人生何が起こるか分からない。

買い物を終え、一路、我々を待つMt.Fujiの「**燵**」に向かう。

このMt. Fujiには別荘が3棟あるので、その時の気分や同行者によって、滞在する部屋を選ぶのが気に入っている。今回は妻のフジコと2人だけなので、心身ともにリラックスできる贅沢仕様の燵を選択。子どもたちとは夏休みに連れてくる約束をしていて、その時は巨大スクリーン付きのベッドルームがある「**燵**」へ。ゴルフ仲間とのラウンド後に泊まるなら「**燵**」をチョイスして、夜はウィスキー片手にみんなで焚き火を囲みたい。

到着して荷物を下ろしたら、**akikoの大人なジャズ** をBGMに、早速調理開始。

まずは野菜を蒸していく。ニンジンとジャガイモは丸ごと、後からブロッコリーも投入しよう。

それから、自分はアイオリソースを作る。フジコにも少し手伝ってもらったら、「私、マヨネーズを手作りしたことがないのよね。瓶入りのキューピーで十分においしい？」なんて聞いてくる。

今はマヨネーズではなくアイオリソースを作っているのだよ、と思いながらも、確かにキューピーマヨネーズは、野菜を美味しく食べられる魔法が掛けられているのでは思うくらい、うまい。ただ、瓶入りもソフトボトル入りも中身は同じじゃないのか？ まあ、同じビールでも、缶より瓶から注いだ方が何となくおいしく感じる。きっとそれと同じなんだろうと思い至ったところで、とろっとろのレモン入りアイオリソースが完成。

その後は、でっぴりした大根をすりおろし、即席のポン酢も用意する。

お次はワイン。先ほど購入した中から、お手頃価格だった甲州ワイナリー「**Kizan**」の赤を開ける。デカンタすると、メルロが主体と聞いた割に色が明るく、牛肉に負けてしまわないか、と少し心配になるが、香りはなかなか良い。早く試してみたいが、ここは我慢。

隣では、フジコが他愛もない話をしながら、ハンバーグのタネ作りを手際良くやってくれていた。成形まで終わったら、「後は任せたわ」と言って、当たり前のようにカウンター席に回る。

そう、ここのカウンターキッチンで鉄板で焼くのは僕の役目。家庭用のホットプレートと違い、ここの鉄板は温度が下がらないため、肉や魚がうまく焼ける。なので、ついつい自分で焼きたくなってしまうのだ。

さて、ここからが本日のハイライトだ。

ハンバーグを焼いている間に、蒸し上がった野菜を皿に盛り付け、アイオリソースを添える。そして先ほどのワインをRiedelの大ぶりのグラスに注ぎ、カウンター越しに2人で乾杯。

ひと口飲むと、その味わいのバランスの良さに驚く。フジコも同じことを思ったらしく、一瞬目が大きくなってから笑顔が弾けた。それから、柔らかくなったニンジン切り分け、アイオリソースをディップしていただく。そして、ワインをもうひと口飲んだ瞬間、蒸しただけのニンジンがご馳走へと早変わり！ もちろん、ブロッコリーやジャガイモとの相性もサムズアップものだ。

そうこうしている間にメイン料理が焼き上がる。まだジュージューと音がしているハンバーグに、ポン酢をかけた大根おろしをたっぷり乗せる。それを二人同時に口に運び、肉汁が口いっぱいに広がったタイミングでワインを飲む。そして、お互い目を合わせて頬を緩ませながら、何度もうなずく。うん、大成功だ！

日本独自品種のブドウが入ったワインは、和の風味と絶妙なハーモニーを醸し出すことが多いのだが、このKizanのワインは期待以上のハーモニーを楽しませてくれる。そのおかげで、ぐいぐい進んでしまう。

食事が終わる前にワインが空いてしまったので、2本目を開けようとしたら、妻が首をかしげてひと言。

「女房酔わせてどうするつもり？」

いやあ、まいったなあ。



FJワインセラー



Kizanのワイン



「燵」のダイニングキッチンの完成予想CG

物件概要



俯瞰CG（日中）



俯瞰CG（夕刻）



1st Villa「燐-Kôu-」の斜め後ろからのCG



1st Villa「燐-Kôu-」の外観CG



2nd Villa「燈-Tôu-」の外観CG



3rd Villa「燿-Yôu-」の外観CG



共用施設「hanare」の外観CG



共用施設「takibi」の外観CG

詳細情報

所在地	山梨県南都留郡富士河口湖町富士ヶ嶺
価格	Ask
土地権利	所有権
現状	建築中
取引態様	仲介
備考	—

敷地面積	約1,209坪
指定建蔽率	70%
指定容積率	400%
延床面積	約122㎡、約91㎡、約136㎡
構造／階数	木造／1階建て、RC／1階建て、木造／2階建て
新築年代	2025年（予定）