

TAKAZAWA
PRIVATE
RESERVE
NISEKO

羊蹄山 (1,898m) —————

蝦夷富士と呼ばれる日本百名山。

この場所は、シンメトリーに見える
最も良いロケーション。

圧倒的な迫力で包み込む

ニセコに決めた理由の一つ。



羊蹄姿見池

羊蹄山麓に湧き出る天然水

水面には、鏡のように羊蹄山が映り込む

ヴィラから繋がる専用ガーデンテラス

朝食、B B Q、星空...

食事も景色も最も贅沢な場所



宿泊棟 / 1200坪の地に2つだけのプライベートヴィラ

THE HOUSE OF RED / THE HOUSE OF WHITE

2棟共通 (119.66m²) + テラス (20.93m²) + 専用ガーデン (70.98m²)

1階 / リビング, ダイニング, キッチン, トイレ, 薪ストーブ, ドライルーム

2階 / ツインベッドルーム×2, バスタブ付浴室, シャワールーム×2, トイレ×2

※館内で使用する全てのお水は羊蹄山-青木の沢より湧き出る天然水です。





宿泊棟（TWO VILLAS - 1F）

THE HOUSE OF RED / THE HOUSE OF WHITE

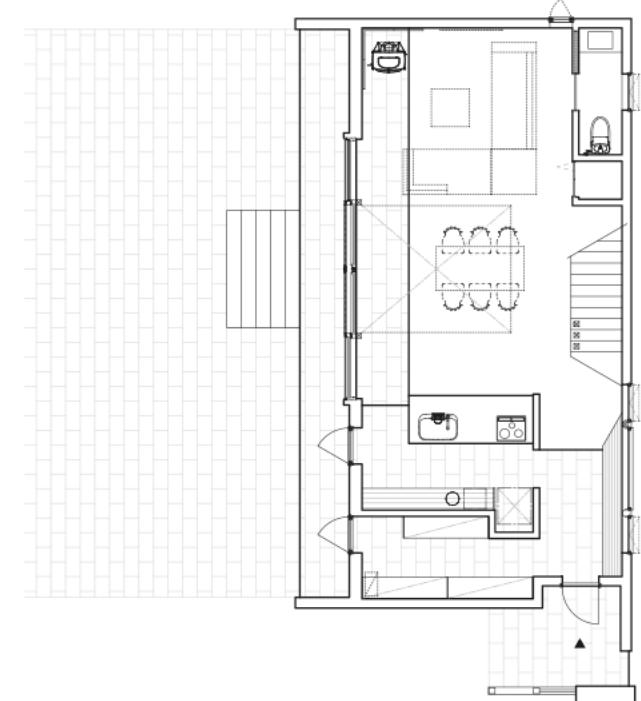
本格薪ストーブを囲むリビング。

バルコニー、キッチンは、一体感のあるバリアフリー。

大型開放窓を開ければ、オープンエア。

玄関のすぐ左手には、ウォークイン・ドライルーム。

6.7mの吹き抜け天井。





宿泊棟（TWO VILLAS - 2F）――――――

THE HOUSE OF RED / THE HOUSE OF WHITE

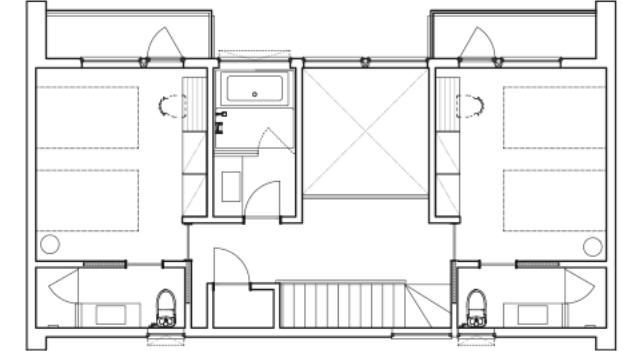
羊蹄山ビューのバスルーム、ベッドルーム。

各部屋から独立したバルコニー。

浴室、シャワールームとともに、全て天然水を使用。

3.7mの開放感のある天井。

快適な睡眠を約束する高級ダブルベッド。



CUISINE STYLE

～ FIRE-FLAMED CREATIONS ～

言わずと知れた食材の桃源郷、北海道。

山、海、酪農、放牧。

こだわりを持った生産者や漁師、ハンターが集まり、

食のオーケストラをいつでも始められる状態。

手を加えずとも素材のエネルギーが全く違うことに気付く。

そこで選んだ調理法が、

敷地から伐採された白樺を熱源にして、

超高温の薪窯で焼き上げる、新しい世界。

流行りではなく、必然。

炎を操り、

1秒に集中し、

最高の食材を最高の瞬間に。



micasa（ミカサ）――――――――――

スペイン語で、「我が家」を意味する。

「Mi casa es tu casa！」

それは、「俺の家は君の家だからね。いつでも帰っておいで！」

友人だけが投げかけてくれる素敵な言葉だ。

慣れない場所での滞在は、不安や緊張とともにする。

本当にいつ帰ってもリラックスできる場所があるとするならば、

皆、そこに帰って来るだろう。

たまに実家や親戚の家に行った時のような感じ。

そこで食べる料理は美味しい、頭を使わず、心から楽しめる料理。

選び抜かれた地元の食材を、行き着いた調理方法で、

その瞬間のオートクチュール家庭料理。

美食のその先にある表現法、

枠に囚われないタカザワ料理の最後のカタチ。

ゆったりと広く作ったカウンターで、

本当の豊かさと贅沢の世界へ。



WINE CAVE

TAKAZAWAの経験を通して
心を込めてセレクトしてきた3,000本のワイン。
17年間の宝物を
初めて1箇所に集めることができる。

電気、空調を使わずに
冷涼な気候と大地の地熱で
通年一定の温度を保つ。
選ばれるその瞬間まで
ゆっくりと…

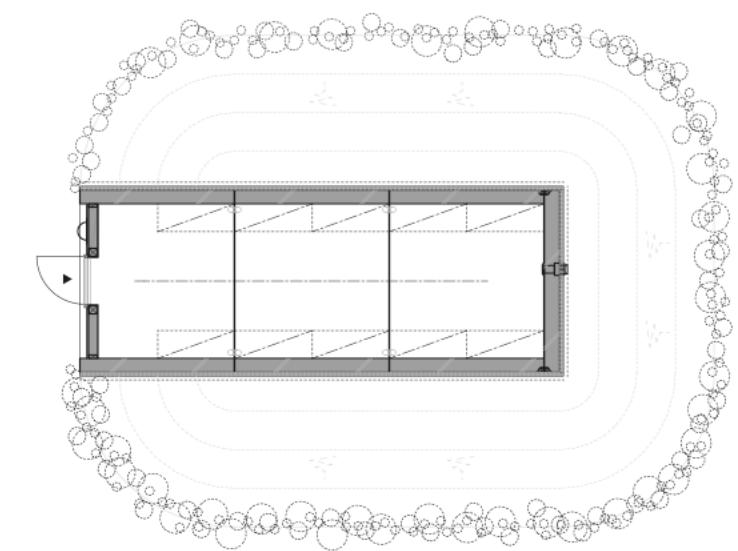
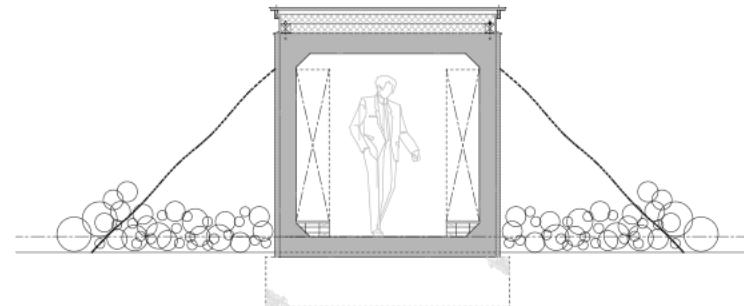
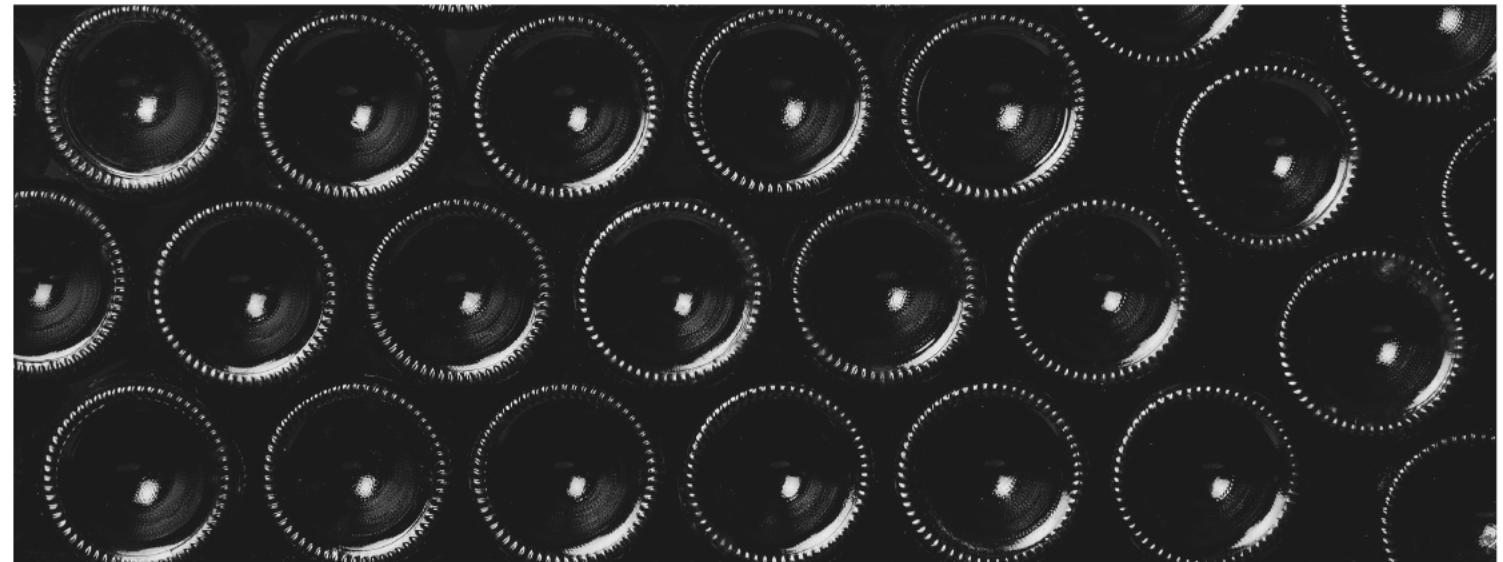




Photo by Yoshiaki TAKAZAWA

