

富士山と紅葉に染まる、秋の河口湖へ。

HAMANASHI HOUSEBOAT、4日間限定「紅葉ガストロノミークルーズ」を開催

9月25日の開業記念日より感謝祭もスタート。先着10組限定で「Chef's Table Plan」の屋形船チャーター料金が半額に



河口湖唯一の湖上レストラン「HAMANASHI HOUSEBOAT(ハマナシ ハウスボート)」を運営するスリーシックスティ・チャネル株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役:坂口元邦)は、河口湖が鮮やかな紅葉に包まれる秋のシーズンに合わせ、2026年10月31日(土)、11月14日(土)、11月21日(土)、11月28日(土)の4日間限定で、「紅葉ガストロノミークルーズ」を開催いたします。

今回のクルーズでは、山梨県忍野村出身の「mieux restaurant(ミュウ レストラン)」大森顕一シェフを迎え、河口湖産ワカサギ、富士の介、富士桜ポーク、甲州牛、信玄鶏、忍野八海豆腐など、山梨・富士北麓の食材をふんだんに盛り込んだ、この季節だけの特別な料理をご用意します。

一年の中でもひととき美しい表情を見せる秋の河口湖。富士山と紅葉、夕暮れ、そしてこの土地で育まれた食とワインを五感で味わう、4日間だけの特別な湖上体験をお届けします。

湖上から眺める、富士山と紅葉

秋が深まるにつれ、赤や黄色に染まっていく河口湖。

湖上へ出ると、色づいた湖畔や山々、その向こうにそびえる富士山までを、一つの大きな風景として眺めることができます。

クルーズは16時に出航。まだ明るさの残る午後から、太陽が傾き、富士山や湖面が夕暮れの色へと変化していく時間まで、約2時間30分をかけてゆっくりと湖上でお過ごしいただきます。

紅葉、富士山、そして夕暮れ。刻々と移ろう秋の河口湖の景色を、料理とともに楽しみください。



「船から見える富士北麓」を味わう、秋のガストロノミー

料理のテーマは、「富士北麓の秋」。

河口湖、富士吉田、鳴沢、忍野など、船上から望む富士北麓の土地で育まれた食材を、大森シェフならではのフレンチの技法で仕立てます。

河口湖産ワカサギや富士の介、甲州牛、富士桜ポークなどを使った色とりどりの9種の料理をプレミアムボックスに詰め、富士北麓産南瓜の温かなポタージュと、秋の味覚・栗を使ったリゾットを添えます。



※料理はイメージです

MENU

- ① 河口湖産ワカサギと薩摩芋のエスカベージュ
- ② 富士の介のスモーク ビーツのサラダ
- ③ 富士吉田市産 虹鱒のポワレ 秋茄子のコンフィと鳴沢菜のラヴィゴット
- ④ 富士桜ポークのパン粉焼き 茸のマリネ
- ⑤ 甲州牛のローストビーフ 春菊と甲州味噌
- ⑥ 信玄鶏のハーブローストとラタトゥイユ
- ⑦ 忍野八海豆腐とチーズの白和え 柿と小松菜
- ⑧ 山梨県産シャインマスカットのサンド
- ⑨ 忍野村平飼い卵とトリュフ風味のポテトサラダ

富士北麓産南瓜のポタージュ
栗御飯のリゾット風

※仕入れ状況により、食材および料理内容が変更となる場合がございます。

山梨の秋を、ペアリングとともに

料理に合わせるドリンクは、HAMANASHI HOUSEBOATのドリンクディレクター／ソムリエ・永原有茶がセレクト。

アルコールペアリングでは、山梨で生まれたワインを中心に、料理に合わせた3〜4種類のドリンクをご用意します。

また、お酒を召し上がらない方には、同じく3〜4種類のノンアルコールペアリングをご用意。料理と飲み物の組み合わせを通して、富士北麓の秋をより深くお楽しみいただけます。

mieux restaurant 大森顕一シェフ

山梨県忍野村出身。都内のフレンチレストランで経験を積んだ後、2003年に渡仏。フランスのミシュラン星付きレストランを含む名店で約3年間研鑽を積み、2006年に帰国。その後、ウェディング業界などで料理長を歴任し、2023年、地元・山梨へ戻り、河口湖に「mieux restaurant」をオープンしました。

店名の「mieux(ミュウ)」は、フランス語で「よりよい」を意味します。その時々により良い食材や調理法を取り入れ、素材の持ち味にフレンチの技法を重ねながら、シンプルで「無理のない美味しさ」を追求しています。

HAMANASHI HOUSEBOAT ソムリエ 永原有茶

ソムリエ / ブドウ栽培家。フレンチレストランでのワインサービスから始まり、その後、菓子作家として10年間活動。素材への興味から農家に転身し、ワインブドウ栽培家へ。茨城のワイナリーで、栽培、醸造補助、営業などワインに関わるあらゆることを経験し、最終的にサービスの立場に戻りソムリエとして、現在は産地を知るために山梨に移住。サービスの立場から川上までをサポートする活動を行なっています。

「紅葉ガストロノミークルーズ」開催概要

開催日

2026年10月31日(土)

11月14日(土)

11月21日(土)

11月28日(土)

計4日間限定開催

開催時間

16:00出航〜18:30帰港予定

集合場所

河口湖 第7棧橋

山梨県南都留郡富士河口湖町浅川1081-1

定員
各回最大12名

基本料金
お一人様 16,500円(税込)
料理 9,900円+乗船料・サービス料 6,600円

ペアリング
お一人様 6,600円(税込)
アルコールペアリング(3~4種)またはノンアルコールペアリング(3~4種)

ペアリング付き料金
お一人様 23,100円(税込)

※天候や湖上の状況により、航行ルート・運航内容を変更する場合がございます。

HAMANASHI HOUSEBOATは、9月25日で開業3周年

感謝の気持ちを込めて「感謝祭」を開催

本日9月25日で、HAMANASHI HOUSEBOATは開業3周年を迎えます。

富士山を望む河口湖の上で、この土地ならではの食とアートを楽しむ特別な時間をお届けしたい。そんな思いからスタートしたHAMANASHI HOUSEBOATは、この3年間で国内外から大変多くのお客様をお迎えしてきました。

今日まで歩みを続けることができたのは、ご乗船いただいたお客様はもちろん、地元の料理人やワイナリー、生産者をはじめとする地域の皆様、旅行会社やホテルなどのパートナーの皆様の支えがあってこそです。

これまでHAMANASHI HOUSEBOATに関わってくださったすべての皆様への感謝を込めて、開業記念日の本日より、「HAMANASHI HOUSEBOAT 感謝祭」を開催いたします。

その第一弾として、期間中に「Chef's Table Plan」を新たにご予約いただいたお客様を対象に、先着10組限定で、通常110,000円(税込)の屋形船チャーター料金を50%OFFの55,000円(税込)にてご案内いたします。

「Chef's Table Plan」は、屋形船一隻を完全貸切にし、料理人が目の前で仕立てる料理と山梨のワインを、富士山と河口湖の景色とともに楽しむHAMANASHI HOUSEBOATのシグネチャープランです。

記念日やご家族との大切なひととき、ご友人との特別な旅行など、湖上の時間と景色を誰にも邪魔されることなく楽しむ、プライベートなクルーズをお楽しみください。



開業記念特典

対象

「Chef's Table Plan」を新規にご予約のお客様

予約期間

2026年9月25日(金)～10月31日(土)

限定数

先着10組

特典

屋形船チャーター料金

通常 110,000円(税込)

→ 55,000円(税込)／50%OFF

※料理代、シェフ出張料、ドリンク代等は別途必要となります。

※先着10組に達し次第、終了いたします。

※その他の利用条件については、ご予約時にご確認ください。

HAMANASHI HOUSEBOATについて

「HAMANASHI HOUSEBOAT」は、「ローカルガストロノミー＆アート」をテーマにした河口湖唯一の湖上レストランです。

刻々と表情を変える富士山と湖の景色とともに、山梨・富士北麓を代表する料理人による美食と、この土地で育まれたワインや日本酒をお楽しみいただけます。

屋形船一隻を完全貸切し、湖上の時間と景色をプライベートに愉しむチャータークルーズを中心に、富士北麓の自然、食、酒、アート、人をつなぎ、この場所でしか生まれない「一生ものの体験」をお届けしています。

HAMANASHI HOUSEBOAT:

〒401-0303

山梨県南都留郡富士河口湖町浅川1081-1 第7棧橋

公式ウェブサイト: <https://hamanashi.jp/jp>

Instagram: <https://www.instagram.com/hamanashi.houseboat/>

ご予約・お問い合わせ:

TEL: 050-8894-2022

E-mail: hamanashi.jp@gmail.com

