

先人の知恵が残るカブト造りの宿

富士系合掌造り（カブト造り）について

数馬の民家は合掌造りの建物が多く、屋根の形が兜（かぶと）に似ているところから、かぶと式、カブト造りともいわれ400年の歴史を秘めています。正式には「富士系合掌造り」と言います。堂々とした茅葺き屋根が無言のうちに日本人の心のふるさとを教えてくれます。この富士系合掌造りは富士火山帯を中心に分布しています。特に山梨県に多く分布しているのは、江戸時代から、数馬（東京都）と山梨県を結ぶ山道を利用して、山梨（甲斐）県、都内地方との交易、文化の交流が盛んに行われていたからでございます。内部は四層に仕切られおり一階と二階は普通の部屋、その上に三階と四階の板の間になっています。板の間では戦後まで養蚕が盛んに行われ、養蚕の折、二階以上は最大限にそれぞれ2層に仕切り、計七階に使用することもありました。この建物はクギをほとんど使わず木と木を組み合わせる建築構造になっています。屋根の厚さは、一番薄いところで60センチ、厚いところで120センチあります。茅葺き屋根は、夏涼しく、冬暖かいところに特徴があります。この茅葺きは、屋根をふくカヤの入手が困難な上、ふきかえ費用がかさんで落ち目になりました。戦前まで数馬の家は、この合掌造りがほとんどでしたが、今完全な合掌造りは四軒を残すのみとなっています。周囲は山また山、気温は都心より6度近く低く、夏でも明け方は寒さを感じるほどで、合掌造りの民家は梅雨のむし暑さを感じさせません。東京の西涯（さいはて）人の心に郷愁を感じさせる暑さ知らずの夏に…。冬にこたつに入って山気を一杯吸って孤独の旅に…。新緑とかやぶき屋根が映える初夏に…。満山紅葉の晩秋、山径と紅葉をカサコソと踏みしめて峠を見おろせばなつかしい兜造りのかやぶきが…。四季折々の山菜を食べさせてくれます。

合掌造り…

屋根を構成する小屋組みの部材を山形に組合わせ母屋（おもや）をうける造り方をいう。

入母屋造り…

屋根の側面上方は切妻、下方普通勾配をつけた様式をいう。中国・日本の代表的な建築様式。



かぶと造りの建物は、東京とは思えないような山深い里に、わずかに残された先人たちの知恵の遺産でございます。堂々とした柱や梁を眺めながら、しばしそんなことに思いをはかせるのもいいでしょう。また、囲炉裏を囲んで楽しい話にハナを咲かせるのも楽しみのひとつでございます。



山里の味覚をしみじみ味わう

Aタイプ（猪鍋料理のコース）

山菜料理に加えて自家製味噌仕立てのたれと本当の猪肉を使用した猪鍋を炭火で楽しむお料理でございます。

（通常） 24,000円

抹茶.食前酒.季節の山菜.煮物.刺身コンニャク.とうふ.わさび漬.蕎麦.猪鍋.香の物.
麦とろ御飯.水菓子

Aタイプ（炭火料理のコース）

山菜料理に加えてやまめ、牛肉、鳥肉、野菜を炭火で焼いて楽しむお料理でございます。

（通常） 24,000円

抹茶.食前酒.季節の山菜.煮物.刺身コンニャク.とうふ.わさび漬.蕎麦.炭火烧き.香の物.
麦とろ御飯.水菓子

Bタイプ（山菜料理）

季節の山菜を中心としたベーシックなお料理でございます。（個室）

（通常） 18,500円

抹茶.食前酒.季節の山菜.煮物.刺身コンニャク.とうふ.わさび漬.蕎麦.やまめの塩焼.
香の物.麦とろ御飯.水菓子

Cタイプ・Dタイプ（山菜料理）

季節の山菜を中心としたベーシックなお料理でございます。

Cタイプ（通常） 15,000円

Dタイプ（通常） 11,000円

季節の山菜.煮物.刺身コンニャク.とうふ.わさび漬.蕎麦.やまめの塩焼.香の物.麦とろ御飯

*OP1. やまめのお造りと山菜の天ぷら(2,400円) OP2. やまめのお造り(1,200円)
OP3. 山菜の天ぷら(1,200円)



山里の味覚をしみじみ味わう ランチ・メニュー

山菜料理（新館広間）

季節の山菜を中心としたベーシックなお料理でございます。

3,300円/4,500円/5,700円

季節の山菜.煮物.刺身コンニャク.とうふ.わさび漬.やまめの塩焼.香の物.麦とろ御飯

4,500円はやまめのお造り、5,700円はやまめのお造りと山菜の天ぷら付きでございます。

山菜料理のコース（本館個室・予約）

季節の山菜を中心としたベーシックなお料理でございます。

4,600円/5,800円/7,000円

抹茶.食前酒.季節の山菜.煮物.刺身コンニャク.とうふ.わさび漬.やまめの塩焼.香の物.
麦とろ御飯.水菓子

*5,800円はやまめのお造り、7,000円はやまめのお造りと山菜の天ぷら付きでございます。

猪鍋料理のコース（囲炉裏の個室）

山菜料理に加えて自家製味噌仕立てのたれと本当の猪肉を使用した猪鍋を炭火で楽しむお料理でございます。

7,000円/8,200円/9,400円

抹茶.食前酒.季節の山菜.煮物.刺身コンニャク.とうふ.わさび漬.猪鍋.香の物.
麦とろ御飯.水菓子

*8,200円はやまめのお造り、9,400円はやまめのお造りと山菜の天ぷら付きでございます。

炭火料理のコース（囲炉裏の個室）

山菜料理に加えてやまめ、牛肉、鳥肉、野菜を炭火で焼いて楽しむお料理でございます。

7,000円/8,200円/9,400円

抹茶.食前酒.季節の山菜.煮物.刺身コンニャク.とうふ.わさび漬.炭火焼き.香の物.
麦とろ御飯.水菓子

*8,200円はやまめのお造り、9,400円はやまめのお造りと山菜の天ぷら付きでございます。



宿泊料金

◇平日・宿泊料金

1泊2食付・お一人様の金額（Aタイプ及びBタイプ宿泊税別）				
タイプ	大人	幼稚園	乳幼児	
A:	24,000円			
B:	18,500円			
C:	15,000円	13,500円	4,000円	
D:	11,000円	9,500円	2,500円	

◇休前日及びシーズン期間・宿泊料金

1泊2食付・お一人様の金額（Aタイプ及びBタイプ宿泊税別）				
タイプ	大人	幼稚園	乳幼児	
A:	26,500円			
B:	21,000円			
C:	16,500円	15,000円	4,000円	
D:	12,000円	10,500円	2,500円	

浴室付き客室～

◇平日・宿泊料金

1泊2食付・お一人様の金額（宿泊税別）				
タイプ	料理1	料理2	料理3	
デラックス:	35,000円	35,000円	29,500円	
スタンダード:	31,000円	31,000円	25,500円	

◇休前日及びシーズン期間・宿泊料金

1泊2食付・お一人様の金額（宿泊税別）				
タイプ	料理1	料理2	料理3	
デラックス:	38,000円	38,000円	32,500円	
スタンダード:	34,000円	34,000円	28,500円	

お料理について

○猪鍋料理のコース（料理1）（Aタイプ）

山菜料理に加えて自家製味噌仕立てのたれと本当の猪肉を使用した猪鍋を炭火でお楽しみください。

○炭火料理のコース（料理2）（Aタイプ）

山菜料理に加えてやまめ、牛肉、鳥肉、野菜を炭火で焼いてお楽しみください。

○山菜料理のコース（料理3）（Bタイプ）

囲炉裏に炭火が入らない山菜料理をお楽しみください。

○山菜料理のコース（Cタイプ）（Dタイプ）

大広間でのお食事で山菜料理をお楽しみください。



ご予約について

新館の客室は、全室囲炉裏付の二間続きのお部屋でございます。
囲炉裏のお部屋には、6組までご案内できます。なお、子供の方（小学生以下）は、
囲炉裏のお部屋を利用することができません。（子供料金の設定がございません。）
年末年始の期間（12月30日～1月5日）は、お一人様、シーズン料金に2,000円
を加算した料金になります。ご予約人数は、2名様から承っております。
ご予約は、3カ月前の同日より承ります。キャンセル料は、宿泊予定日の8日前まで無料で
ございます。7日前から前々日まで30%・前日70%・当日は全額頂戴いたします。
シーズン期間及び祭日を除く、毎週木曜日は定休日でございます。

シーズン期間：12月30日～1月5日 4月29日～5月5日 8月1日～8月31日 10月23日～11月23日

DATA

客 室 浴室・囲炉裏付きの部屋 1室（デラックス・タイプ）
浴室付きの部屋 1室（スタンダード・タイプ）
囲炉裏の付きの部屋 5室（A・Bタイプ） 囲炉裏がない部屋 2室（Cタイプ）
襖で仕切られた部屋 7室（Dタイプ）
大広間 30帖間 2室
囲炉裏の談話室 1室
* 囲炉裏の炭について～炭を使うお料理のときのみ炭を入れますが、
それ以外は、消防規定により炭を入れることはできません。

浴 室 男女別2室（宿泊者が1組みまたは2組のとき、貸切り風呂になる。）
浴室付き客室（2室）

備 品 浴衣、フェイスタオル、バスタオル、ハブラシ

駐車場 50台

チェックイン 15:00

チェックアウト 10:00

追加料理

猪鍋3,700円 きのこと鍋1,800円 馬刺1,300円 やまめの洗い1,300円
やまめの背越し1,300円 山菜の天ぷら1,300円

おすすめセットオプション

OP1. 山菜の天ぷら&やまめの洗い 2,400円
OP2. やまめの洗い 1,200円
OP3. 山菜の天ぷら 1,200円

このセットオプションは予約時の注文に限ります。

お飲物

地酒 「喜正」「多満自慢」が各種ございます。また、日本酒アドバイザーが選択した
日本全国のなかなか手に入りにくいこだわりの日本酒がございます。
ビールも各種ございますが、当店では宣伝していないキリンビールの手造りビール
「ブラウマイスター」と麦芽100%・ホップ100%「ハートランド」ビールがございます。
ブラウマイスター樽詰生は特約契約店のみのおすすめビールでございます。

特色

15名以上の宿泊客がいる時は、庭で恒例のもちつきが行われ、朝食はすいとんともちの食べ
放題となります。

浴室



大浴室



浴室付客室

檜原温泉の泉質～

泉・・・質・・・:アルカリ性単純温泉(低張性・アルカリ性・低温泉)

浴用の適応症:神経痛、筋肉痛、関節痛、五十肩、運動麻痺、関節のこわばり、うちみ、くじき、
・・・・・・・慢性消化器病、痔疾、冷え症、病後回復期、疲労回復、健康増進

浴用の禁忌症:急性疾患(特に熱のある場合)、活動性結核、悪性腸瘍、重い心臓病、呼吸不全、
・・・・・・・腎不全、出血性疾患、高度の貧血、その他一般に病勢進行中の疾患、妊娠中

湧出量・・・:138リットル/min

密度・・・:0.9989g/センチ立方

pH・・・値:9.00

微量成分(mg):総水銀/0.0005・銅/0.05・鉛/0.05

※大浴室はラジウム泉になります。

観・光・情・報

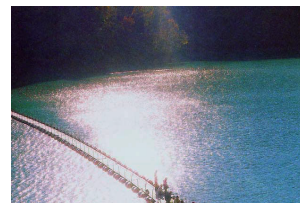
木造4階建て兜式入母屋造り（兜家）

400年の歴史をもつ築200年の兜造りの建物



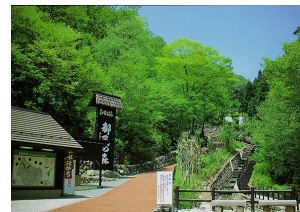
弘沢の滝

新東京百景・日本の滝100選になっている高さ40メートル、深山幽谷の趣が伝わる優しく美しい滝である。



奥多摩湖

春には1万本もの桜が周辺を彩り、新緑、紅葉、冬景色とそれぞれの趣がある。



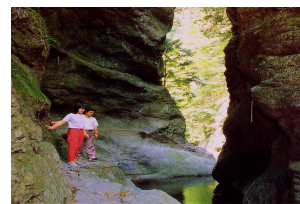
都民の森

197haの敷地の標高は1000mから1527m、5つの森のゾーンがあり高地の自然が楽しめる。



奥多摩周遊道路

数馬と奥多摩湖を結ぶ全長19kmの道路、雄大な山々を展望しながら自然の空気を満喫できる。



神戸岩

東京都天然記念物、高さ100メートルの岩が左右に天然の大扉となって沢を圧している。



吉川英治記念館

国民文学の父と称される吉川英治、著書や遺稿、遺墨などが一般公開されている。

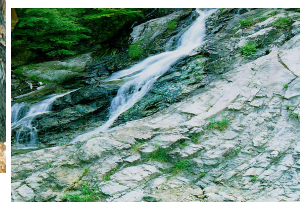
玉堂美術館

奥多摩の自然をこよなく愛した日本画の巨匠、詩情豊かな作品、書斎、遺品などが展示されている。



日原鍾乳洞

関東随一の規模を誇るスリルあふれる鍾乳洞、一年を通じて11度、夏はひんやりと涼しく冬は暖かい。



夢の滝

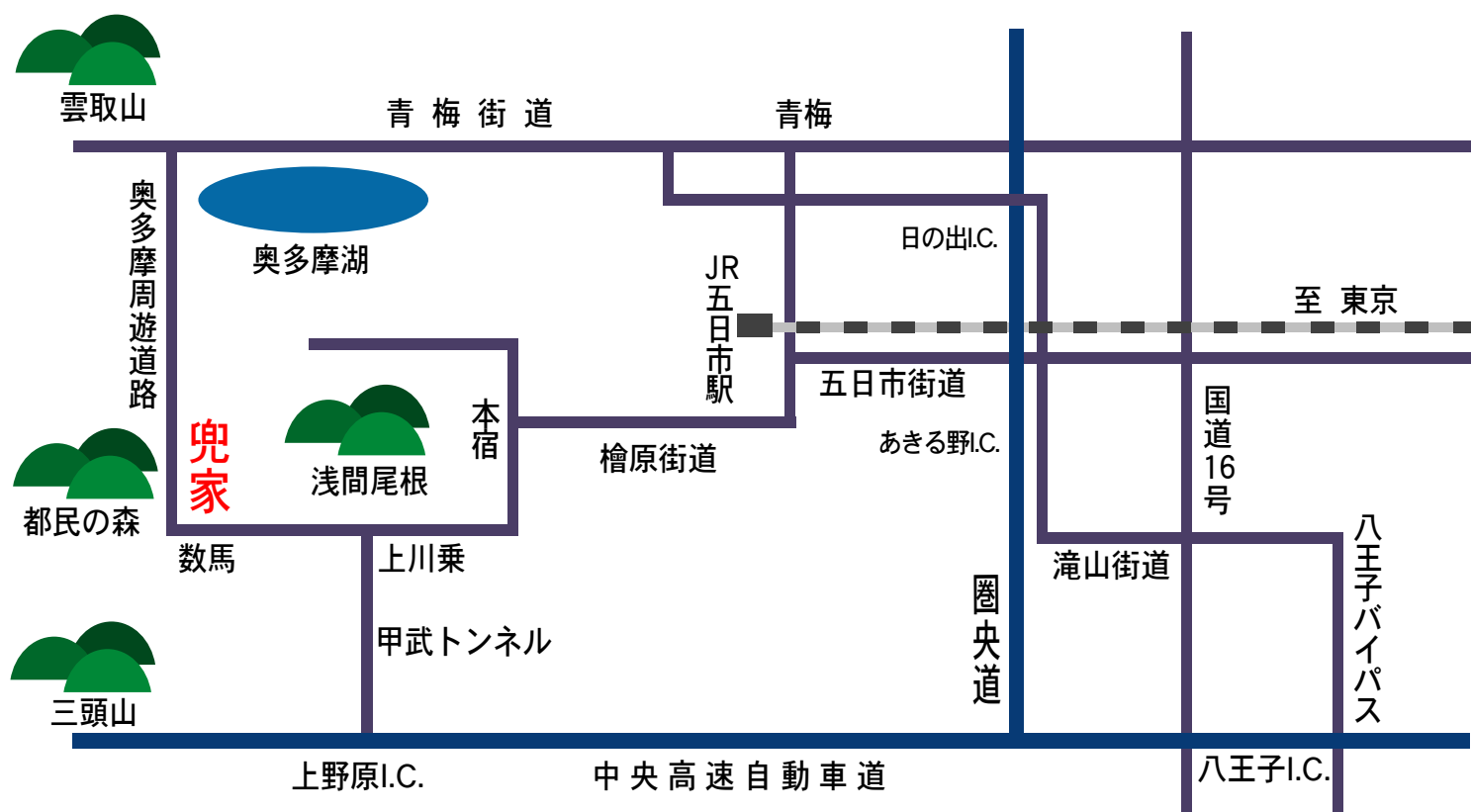
岩肌を繊細にしなやかに滑り流れる女性的な滝です。



桧原村郷土資料館

村内の遺跡からの出土跡、古文書、生活用具などが展示されている。

アクセス



クルマ

中央自動車道高井戸-->八王子IC-->国道411号-->五日市街道-->桧原街道（都民の森・奥多摩周遊道路方面）-->宿 八王子ICから約1時間10分

圏央道-->あきる野IC-->国道411号-->五日市街道-->桧原街道（都民の森・奥多摩周遊道路方面）-->宿 あきる野ICから約50分

電車

JR新宿駅-->中央線立川駅（35分）-->武蔵五日市線武蔵五日市駅（30分）-->西東京バス数馬行き（1時間10分） -->終点下車（徒歩10分）-->宿

兜家旅館

〒190-0221 東京都西多摩郡檜原村2612

TEL.042-598-6136 FAX.042-598-6741