

山の上ホテル

ストーリーブック

# Hilltop Hotel



東京  
神田駿河台

## 伝統と革新

山の上ホテルの歴史の節々には、時代ごとの革新がある。1954年の1月20日。戦後復興期の日本でホテルという存在が馴染みのない頃、ヨーロッパで家族が営む小さなホテルの気品と日本旅館のもてなしを融合させた「西洋旅館」をコンセプトに山の上ホテルの軌跡が始まる。

創業者の吉田俊男は旭硝子に勤める会社員だった。英語とドイツ語を話し、国際感覚に秀で、海外とのビジネスを行う敏腕。38歳で退職した。ホテル経営の経験はなかったが、持ち前の洞察力と熱意

現在、山の上ホテル館内に案内板はない。また、コンシェルジュはいない。しかし、ホテルの風景に溶け込みながらゲストに気を配るベルパーソンが、駐車場でははつらつとした誘導にはじまり、神田駿河台での過ごし方まで案内する。ひとりひとりに向き合う人情に重きを置いたサービスは、全35室の小さなホテルだからこそ。このスモールスケールによって、レストランのシェフは効率化や省力化に流されることなく、素材の厳選が可能になり、腕に磨きをかけてきた。

ジグザグの塔屋が印象的なアール・デコ様式の建物は、初めからホテルとして誕生したのではない。戦前の時代、1937年に石炭商であった佐藤慶太郎が私財を投じた生活研究施設「佐藤新興生活館」として人々の往来を迎えた。

一方で、1920年には神田駿河台を含む御茶ノ水を拠点に、女性の生き方の変化を背景として科学的知見を基盤とし

で海外の一流ホテルのホスピタリティを見抜き、独自のスタイルを確立した。

1961年には、創業間もない当時の主要メンバーの海外視察の成果をまとめた小冊子『ホテル屋の見たヨーロッパのホテル』を発行。フロントの責任者は10カ国25都市のホテルを視察した。料理長は調理研修として欧州のホテルを回り、若いサービススタッフは国内の旅館やレストランを巡った。吉田は、ともに働く仲間が同業者の良いものを身をもって学ぶ機会に投資することを惜しまなかった。

た文化的な生活が営めるように、経済学者の森本厚吉を中心に、小説家の有島武郎、大正デモクラシーの立役者で「民主主義」という訳語を提唱した政治学者の吉野作造ら時代の重要人物たちが「文化生活研究会」を発足。その文化生活研究会に評議員として名を連ね、佐藤新興生活館の設計をしたウィリアム・メレル・ヴォーリズは、女性のための実用雑誌を刊行する出版社「主婦の友社ビル」も設計しており、御茶ノ水を中心とした生活改善運動のムーブメントに貢献していた。当時、ヴォーリズの事務所は、山の上ホテルの正面の坂の下にある東京YWCA会館にあったという偶然も協業の後押しとなり、アール・デコ様式の教育施設ができあがったのである。

しかし、時代はじきに大戦期に突入する。戦中には海軍に徴用され、日本の敗戦後はGHQが接収し、陸軍婦人部隊の宿舎となる。その頃の呼び名が「HILLTOP



ただし、あれもこれもと、ひたすら新しさや効率を求めるのではない。ときに変わらぬことの安心、愚直を選んだ。山の上ホテルは、享楽やレジャーを与えるのではなく、本来の自分を取り戻す宿設備や華美な装飾ではなく、誠実な心を持つ人の温かさや、出しゃばらないホスピタリティによってホテルは磨かれる。そうスタッフに常日頃から教育していた。本格レストランの美味と安眠を軸に、スタッフの言葉づかいなど、ディテールに至るまで吉田は美意識を通わせた。

HOUSE」である。戦前、戦後と価値観がめまぐるしく変転していく時代を生きた吉田俊男は「HILLTOP」を意識して、「山の上ホテル」と名付けた。

色鉛筆で思いの丈を多く書き残した、人情に厚い創業者は1991年、病に倒れ、77歳で生涯を終える直前までホテルに出勤し、お客様からの声に耳を傾けた。口数は少ないが、休憩中にさりげなく手渡すあんぱんから記念日の祝儀まで、従業員への心くばりを欠かさなかった。

吉田は、自らホテルの広告コピーを数多く執筆してもいる。「ごはん一食一夜の安眠は明日のいのちを約束するものだからみんな言い知れぬ誇りをこの仕事に持っています」。一飯や一泊に尽くす思いは、どう表現されているのか。現在も歴史を紡ぐ山の上ホテルには、今、どんな革新があるのか。2024年にホテルとしての創業70周年を迎えるにあたり、この一冊を通してその今と物語を記録する。



佐藤新興生活館

ものごとははじまりには、その後に広がる豊かな展開を予感させるなにかがある。多様に枝分かれして葉を揺らす神田駿河台の木々も、ひと粒の種から育った。山の上ホテルは、その創業に先立って17年前の1937年に「佐藤新興生活館」として竣工した。旗手は佐藤慶太郎。明治法律学校(現・明治大学)を卒業後、33歳で独立して故郷・福岡での石鋳経営で成功を取めたが、53歳で持病の悪化にともない第一線を退く。世の中は戦争へ向かっていく時代だった。彼はそのとき、若き頃に読んだ資産家のアンドリュー・カーネギーの伝記を思い出したという。鉄鋼業で築いた財産を、2500館以上の公共図書館の設立にあたって寄付し、多岐に渡る慈善活動を援助した人物である。

その生き方が佐藤に示唆を与えたのだろう。東京都に当時の100万円、現在では30億円を超える寄付をして、1926年に、資金難により頓挫しかけていた日本初の公立美術館、東京都美術館の設立に貢献。文化発信の地を生み出した。その後、彼は自身で実践した食生活の改善によって体調を回復する。衣食住の向上こそが明日の心身の基盤になるという信念を深め、生活の改善研究と実験設備として、生活訓練所を母校のすぐ近くの丘に設けたのが佐藤新興生活館である。今とは違い他にビルもなく遥か東京を見渡せたその場所で、生活の向上を先導するリーダーとなる女性たちに、調理や被服、住居、育児、家政、生活芸術といった教育を与えた。また、栄養食を研究する食堂を運営するなど、学習と体感はひとつになっていた。山の上ホテルのルーツは、暮らしと文化について学びを深めるコミュニティが息づく場にあったのだ。

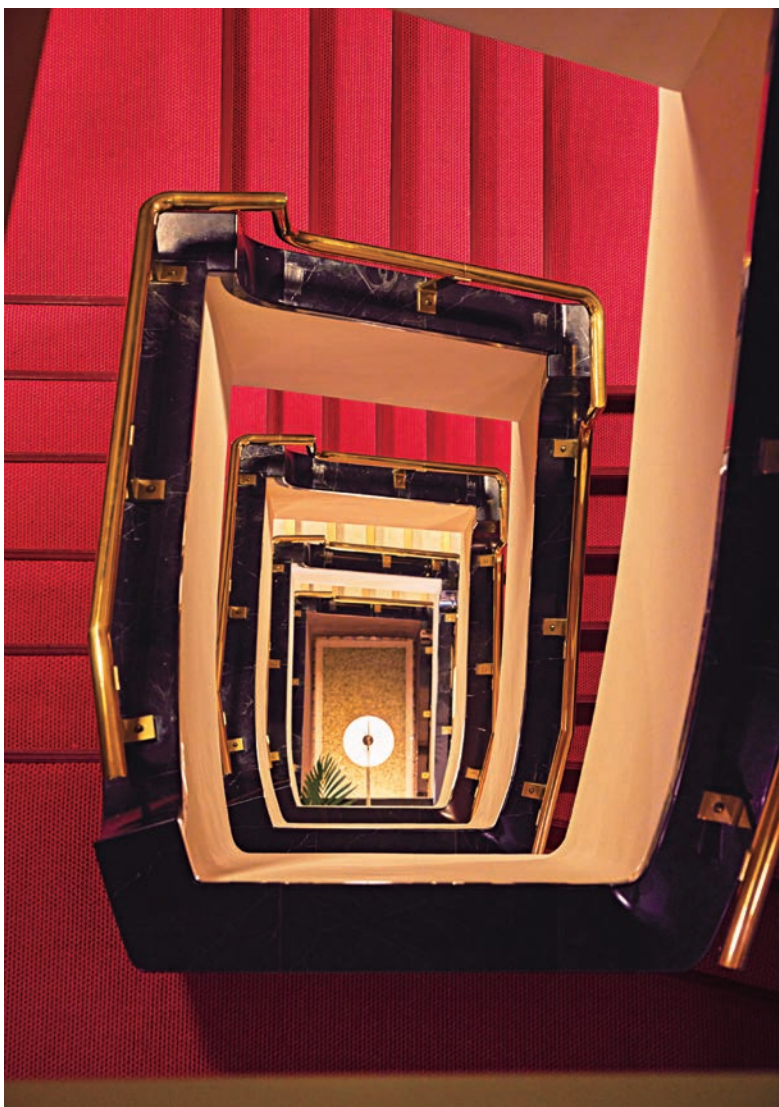




ウィリアム・メレル・ヴォーリズ

佐藤新興生活館の施主である佐藤慶太郎の先進的な思想に共鳴したのは、建築家で、メンソレータムを日本に広めた実業家、そしてキリスト教の信徒伝道者だったウィリアム・メレル・ヴォーリズ。1905年の来日以降、教育施設や教会などの西洋建築を日本各地に残した草分け的な存在である。彼は山の上ホテルの正面の甲賀通りを下った位置にあるYWC Aを手がけ、そこに事務所を構えた隣人もあった。山の上ホテルの螺旋階段は一段の高さが18cmと緩やかで老若男女が登りやすい設計。中木のタイルには美濃焼を採用し、日本の工芸と融合させた。意匠の美しさに加え利用者の立場から考え抜かれた内部空間が、この建築を時代を越える息の長い建築たらしめた。

05



アール・デコスタイル

ジグザグとした階段状の外観をはじめ、館内では直線的な意匠が目にとまる。その由来はパリ万国博覧会に端を発したアール・デコという建築様式。ニューヨークで花咲き、超高層ビルの建設ラッシュで最盛期を迎えた。その時期に重なる1919年からコロンビア大学で学んだ松ノ井覚治は現地で実務を経験。帰国後、ヴォーリズ建築事務所の東京事務所長として佐藤新興生活館を担当した。2019年の改修時にロビーの絨毯を剥がすと、テラゾー床にホテル創業後にいつしか忘れられていた八芒星が出現。佐藤新興生活館時代からここにあった再生や循環を意味するモチーフだ。これを復元した人々の往來の起点となる入り口は、建物が辿ってきた歴史を象徴している。

06

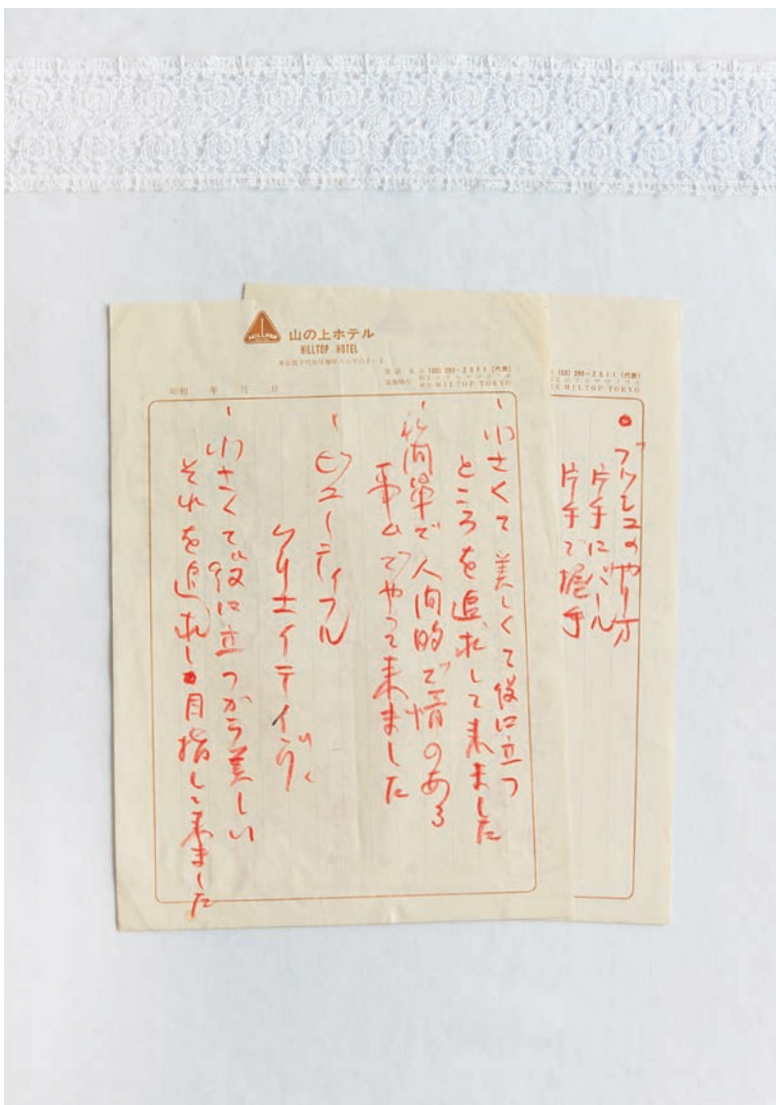




## 吉田俊男

創業者の吉田俊男は佐藤慶太郎と親交があった国文学者、吉田弥平の次男。その経歴は異色だ。旭硝子の会社員時代に海外とのビジネスで国際事情に通じたが、ホテル運営の経験はゼロ。建物を借り入れ1954年にホテルを創業した。素人ゆえ既存のノウハウに頼らず、お客様の視点で最善を考える。儲けより教育に心血を注ぎ、従業員にサービスの心意気を伝え、その想いを手書きでメモに書き留める。そうして輩出したホテルマンは東京のクラシックホテルの黎明期を牽引していった。吉田は食へのこだわりも人一倍強く、自ら築地に食材を見に出かけ、すべてのレストランの料理を毎日検査。この類稀な創業者の気概が行き渡り、食の山の上と称される所以となった。

07



## 西洋旅籠

「ただのホテル屋にはなりたくない」。吉田俊男は独自の色を追求し、ヨーロッパのプチホテルの気品と日本旅館のもてなしを掛け合わせた「西洋旅籠」という言葉掲げた。建物の竣工当時から残る1階のベンチと壁に飾られた竣工図面は、ここにしかない文脈を引き継ぐ意気込みの表出である。従業員には、自身の目で見て西洋文化の真実を体感して欲しいと、欧州の一流ホテルから日本各地の名旅館までを視察させたほか、一年の節目には「神田まつや」の蕎麦や「御菓子処ささま」の和菓子などでねぎらった。それは、彼らが市井の人々に愛される老舗の味と、誠実なホスピタリティを知る機会となり、文化人や海外のVIPと渡り合うホテルの地盤となっていた。

08



## デラックスシングルルーム

「情報と色彩過多の街並みに、衣服の清涼剤のような安息地」を。当初そんなコンセプトを掲げたスタンダードルームは、全35室のうち最も数も多く、山の上ホテルの清楚な佇まいの基調をなす。日に当たって輝く芝生のような緑色の絨毯は、創業時に周りに広がっていた森林の風景と呼応する色合い。そこに桜材の素肌を活かしたテーブルと椅子、そして鏡台。西洋の一流ホテルから学んだ全館に統一感をもたらす赤い薔薇が一輪、花開く。窓から差しこむ光をやさしく受けるのは白い壁。山の上ホテルには同じ間取りの部屋はひとつとしてない。足を運ぶたび自分の気持ちに寄り添う部屋に出会う楽しみが残り、好みの一室が見つければ、まるで我が家のような安息の場所となった。

09



## スイートルーム

重厚なクラシック家具が揃い、文化人が愛したこちら501号室と、佐藤新興生活館の時代に茶室があった経緯から坪庭が付く403号室がスイートルーム。独立した書物机は全客室に共通する設えであり、この部屋のもは特に歳月の痕跡が残っている。山の上ホテルの周辺は、出版社や大学、病院が集まり、作家、大学教授、医者がここを常宿にして言葉を綴った。今はノートパソコンでの仕事が常にはなったが、この机は変わらずに思考を巡らせて、言葉を紡いでいくための大切な土壌である。一方で、明けても暮れても一日をゆったり過ごす客室には、植物画と小鳥の置物が飾られ、それらの自然の風物は、緑に囲まれた環境と調和しながら、部屋に親しみを添える。

10





## てんぷらと和食 山の上

東京のホテルで初めて、揚げたてのてんぷらを一品ずつ提供するスタイルを確立したのは、創業者である吉田の先見の明。ホテル創業と同じく1954年の開店以来、海老や鱈、穴子といった王道に加え、当時は脇役とされていた野菜のポテンシャルを引き出し、その地位を築いた店でもある。立役者となったのは、今や銀座でミシュラン二つ星の名店「てんぷら近藤」で店主を務める近藤文夫。18歳から山の上ホテルで修業を積み、洋食部門が使っていたアスパラをきっかけに野菜てんぷらを発案した。その伝統を引き継ぎながら、現料理長は自分の足で全国の産地を訪ね、野菜のセレクトを広げている。生産者と追求するのは、てんぷらという調理法と掛け合わせて最大限の

11

味を発揮する収穫のタイミング。一般的な流通の規格にとらわれず、最善の成長時期を取り図らう。それでも毎年、気候変動などによって変わる食材との出会いは、ますます一期一会。職人は素材の性格を読み取り、自然の揺らぎに合わせ、技術を磨く。また、食材を保管するキャパシティと広い調理場を有するホテルだからこそ、町の専門店では扱いきれない豊富な食材を取り揃えることができる。油は香りが少なく軽やかなことから現代の定番になった太白胡麻油に、あえて江戸前てんぷらの伝統を引き継ぐ香ばしい純正胡麻油をブレンド。風味たがやう薄手の衣が素材の甘みを引き立てる。2007年には「てんぷら山の上 Roppongi」と2017年には「てんぷら山の上 Ginza」もオープンし、山の上ホテルで修業した職人がその基盤を守りつつ長年の味わいを広く発信。同時に伝統を前進させる原動力になっている。

12



## フレンチレストランラヴィ

「西洋旅籠」と銘打った山の上ホテルの核となるフレンチは、創業時にヨーロッパの一流ホテルに学んだ精神が息づく。ココットに菓を敷いて燻した熊本のあか牛は奇をてらわず、おいしいものはおいしい、という正統派の味わい。嘯むほどに香りとクラシックなソースが響き合うワインはコロナ禍以前までワインバーとして多くの文化人に愛されていた、葡萄酒ぐら「モンカーヴ」のワインリストを知るソムリエが担当。その系譜を引き継ぎ、食事に寄り添うワインを提案している。深みのあるウッドパネルや精緻な彫刻を施した天井に包まれた空間は優雅でありながら、あたたかな接客で肩肘張らずにひとりでも落ち着いて料理と向き合える。ここは和やかな食堂でもあるのだ。

13



## コーヒーパーラーヒルトップ

デザートづくりの基本を磨き、それを革新につなげてオーセンティックを探究したスイーツが、山の上ホテルに新風を吹かせている。その代表が復刻メニュー、プリンアラモードだ。プリンは低温のオーブンでじっくりと焼き上げて昔ながらの固めな食感に仕上げる。アイスはパニラビーンズをさやごと活用して芳醇な香りをまといながらも、口に溶けて後味はさっぱり。爽やかな甘みのフルーツは味と潤いがピークを迎えるタイミングまで追熟させる。小さなホテルだからこそできる細やかな食材への心くばりで、レトロナデザートを洗練させた。また、昔ながらの水出しコーヒーは、12時間をかけて抽出後に一晩寝かせてなじませた、クリアな風味が堪能できる看板メニュー。

14





## 中国料理 新北京

1980年のオープン当時、ホテルのレストランとしては珍しい北京料理を中国料理に据えたのは、山の上ホテルのイノベーター的な姿勢の賜物。今はなき新橋の名店「王府」からレシピを継承し、調味料に至るまで分量を変えずに老若男女が安らぐ味を守り抜いている。2019年に新装した幾何学的なアール・デコの意匠の壁に、中国では縁起の良い牡丹柄の青のカーペットを敷いたモダンな店内で食すダイナーのコースは、フカヒレスープ、北京ダックなど王道のメニューをたっぷりとしたボリュームで提供。アラカルトメニューも豊富で、ランチタイムはホテル周辺のオフィスワーカーや一人でふらりと来店する常連で賑わい、町中華の風情もたぐやう懐の深い老舗だ。

15



## 鉄板焼 ガーデン

創業者の吉田が中庭に構えた炭火焼のバーベキュー小屋への想いを引き継いで、1980年の改装時にその一角にオープンしたステーキ専門店が、後に鉄板焼に進化。同じくシンプルな火入れで素材のうまみを引き出す「てんぷらと和食山の上」と連携を図り、先附や前菜の献立や味つけなど互いに切磋琢磨している。それぞれの道を極めてきた料理人同士が綿密に関わり合うのは、小さなスケールの山の上ホテルならではの。食材は仕入れのたびに料理長が必ず味見をして、クオリティを確認。ウッディな店内にくつろぎ、つややかに磨かれた鉄板の前で職人の所作を眺めながら食す最良の焼き加減の厳選黒毛和牛や、食の山の上「こだわりの旬菜は、しみじみ滋味深い。」

16



バーノンノン

わずか9席の英国式のバーは、創業当時からロビーに面したこの位置にあった。一歩踏み入ると親密な気持ちに切り替わるのは、ひっそりとした小さなつくりゆえ。現在のレトロな店内は1980年の改修で誕生したもので、馬毛をクッションとしたスタンダード椅子に腰掛けると、途端に喧騒を忘れてしまう。背後からはステンドグラスを透かして光が差し込んでくる。情感豊かな山の上ホテルらしいヒューマンスケールが味わえる空間だ。ナラ材のカウンターの腕が当たる位置の変色が進むのは、腕時計やカフスが接触して擦れた跡であり、人々がくつろいだ証である。せわしない日々をくぐり抜け、穏やかな会話を交わし物思いの合間に飲む静かな一杯は、心に染み入る。



ルームサービス

我が家のようにくつろぐ山の上ホテルでは、部屋で味わう種類豊富なルームサービスにも滋味が行き渡る。パンケットによるいくぶん簡素化されたメニューではなく、和洋中のレストランのシェフによる料理そのものが届くのは、舌が肥えた美食家にとっては大きなポイントだろう。なかでも「てんぷらと和食山の上」が手がける和朝食は、こだわりの食材でつくりあげた究極の朝ごはん。ちよつとずつ、たくさんのおかずが食べられる小鉢を並べたスタイルは今となっては当たり前だが、創業者である吉田の指揮のもとで当時の料理長が考案し、1980年代にここを常宿とし、食通でも知られた池波正太郎の意見も取り入れ完成。今も現料理長が献立を更新している。





## 書物机と絵画

山の上ホテルは神田神保町の古書店街に近く、大小の出版社が集まり文学的な感性が息づくエリアにある。また、創業者である吉田の父は、国語教科書の編纂に携わった著名な国文学者だった。立地と家系のつながりから、文芸に関わる人々に愛されてきた山の上ホテルのロビーには、池波正太郎が描いた絵画が飾られ、今でも絵の具セットがホテルに保管されている。また、ロビーの書物机には辞書が置かれ、朝になるとかの大作家はここに座って調べ物をしたという。その机の隣の書棚には縁のある作家が贈呈した書籍が並ぶ。例えば大阪に居を構えた田辺聖子は東京に出る際、別宅のように山の上ホテルに泊まった。創業後に初めて宿泊をした作家は川端康成。三島由紀

19

夫は「東京の真中にかういう静かな宿があるとは思わなかった。ねがはくは、ここが有名になりすぎたり、はやりすぎたりしませんやうに」という言葉でこのホテルを愛でた。締切が迫った作家が長いときは数カ月ほどホテルに泊まって作品の執筆をする。カンヅメはひとつの文化。山の上ホテルは非日常を与えるのではなく、平常心のままに過ごしてもらおうサービスも求められた。また、個性豊かな作家同士は作風や思想によって、どうしても相容れない複雑な人間関係があり、彼らが鉢合わせないように、スタッフの臨機応変な連携力と対応力が鍛えられた。他方でロビーに置かれた家具は、大正時代創業の横浜のクラシック家具「ダニエル」によるオーダーメイドや、「青山さるん(現・ACTUS)」が納入したノルウェーのバットネ社によるもの。これらは長い月日を経ながら深みを増し、ここを訪れる人々を今なお受け止めている。

20



## 遠峰健

歴史ある建築が包み、心の通ったサービスがもてなし、食が満たす。しかし、お客様を迎えるのはそれだけではない。随所に点在する手書きの文字と機知に富んだイラスト、正面ファサードの塔屋と坂の頂上という立地を意味する三角形のロゴは、山の上ホテルで過ごす時間に打たれる句読点となる。客室のドアノブに掛かるプレート、チェックインの際に出されるお茶やレストランやバーでの一杯に敷かれるコースター、メニューの題字。それらすべてのグラフィックを担当したのは、創業者の吉田と厚い親交があった東京藝術大学出身で画家の遠峰健。竹筆の筆跡や配色に宿る情感、そこから香り立つ芯の通った粹な感性が、時を超えて隔々までまごころを添えている。

21



## パティスリー

山の上ホテルにパティスリー部門ができたのは意外にも2011年。それまではレストランの料理人がデザートもつくっていたが、シェフパティシエを迎えて、パラー、ホテルシヨップ、フレンチレストラン、結婚式、宴会など洋菓子を一贯して手がけるようになった。山の上ホテルらしい味を舌に記憶する先達の料理人と試食を繰り返して辿り着いたのは、幅広い世代のお客様がほっと和むような軽やかな後味。そんな味わいを象徴するシヨートケーキはほどよく繊細な甘さに仕上げ、きめの細かい生クリームとエアリーなスポンジが同時に口溶けて、軽やかなミルクと卵の甘さが後を引く。誰もが愛する定番の洋菓子を揃えるが、どれもが素材で食材そのものの味が際立つ。

22





## テイクアウト

山の上ホテルの食への誠意は、ハレの日のテイクアウトにも凝縮されている。一説では、山の上ホテルへ通っていた三島由紀夫の自宅に料理人が行き天ぷらを揚げたことが、東京におけるホテルケータリング発祥とされる。一方で、コロナ禍においても美味を届けたいとはじめた「和洋中季節のお弁当」は、食の山の上への熱意を現代に伝え、春夏秋冬で構成が変わる二段弁当のなかにごちそうがふんだんに並ぶ様子は、山の上ホテルの心意気を体現する。受け取り日前日の正午までに予約をして、ホテルショップまたは正面玄関でドライブスルーで受け取りできるほか、神田駿河台や神保町など周辺限定でデリバリーにも対応している、ホテルメイドの逸品である。

23



## ホテルショップ

山の上ホテルで執筆をする作家から原稿用紙を受け取るために編集者が時間を潰したロビーには、2019年にホテルショップが誕生。パティスリーが丁寧に手作りした豊富な種類の洋菓子のほか、ホテルの随所で見られる近沢レースの特製ハンカチ、宿泊時の部屋の鍵に付いているキーホルダー、佐藤オオキ率いるpandoがパッケージを手がけた焼き菓子などを販売する。また、天井や梁にアー・デコ様式の装飾が施されたレトロな空間は、お客様が読書や談話をするなど思い思いに過ごすラウンジでもある。使いこまれた革張りのソファに身を預け、昭和の雰囲気を残すローテーブルでの余白のようなひととき。小さなホテルながら、そこには寛大な包容力が発揮されている。

24





## 宴会場

宴会は、歓待の心を尽くしたグルメとサービスの連携が発揮される舞台。着席のコース、立食でのビュッフェに至るまで、和洋中の料理人が腕を振るい、できたてのごちそうが盛んに共演する眺めは宴席のムードを盛り上げる。近隣の企業や「記念日はここで」と決めている想いの深いお客様をはじめ、歴史ある建築のホテルに憧れる若い次世代も集って舌鼓を打ち、語らい、親交を深める。用途に合わせた配置、映像や装花など希望を柔軟に叶える会場は、規模とテイストの異なる4つのタイプがあり、ここ「銀河」は最も広い大宴会場。精緻なシャンデリアの煌めきと、気品のある赤の絨毯、夫婦柱に見立てられる二本の支柱が、山の上ホテルの風格を体現している。

25



## チャペル

内庭のチャペルには、木立を抜けてきた気持ちのいい風がそよぎ、ガラスの天井からは木漏れ日が降りそそぐ。ひとりひとりの意向に寄り添う山の上ホテルの実直な姿勢は、婚礼のプランニングにも相通じる。ひとつとして同じものはない関係性に敬意をはらい、画一的ではない提案心がける。そのためには、最初の打ち合わせから式の実施、翌日のお見送りまで、分業ではなく、ひとりのプランナーが一貫して担当。丁寧に耳を傾け希望を見極めて、きめ細やかな対応ができるのは、これもまた小さな規模のホテルゆえ。そして、門出を祝うだけでなく、記念日には美食や宿泊を求めて帰って来ることができるところとして、三世代にわたる式を挙げてきた家族も少なくない。

26





## レターセット

すべての客室に置かれる独立した書物机の引き出しには、オリジナルのレターセットが入れられている。無地の便箋と封筒、日本橋で二百年以上続く和紙の老舗「榛原」製の蛇腹便箋、トリコロール柄のエアメール。そして、枠に囲まれた縦罫がことさらに古風な便箋は、創業者の吉田が山の上ホテルへの並々ならぬ想いや、従業員への感謝を書き連ねた当時のままのものである。デジタルツールで言葉を交わすことがスタンダードになった今の時代に、机に向かいペンを手に、歩みを緩め、頭に浮かんできた想いを綴る静かなひととき。畳敷きにベッドを置いた和室は、障子を通して差し込む穏やかな光で満たされ、ホテルにこもり物語を紡いだ昭和の文豪たちにも愛された。



## 散策

高台の街、神田駿河台の周辺は、明治時代に教育施設が続々と創立。そして、学生を相手に書店や喫茶店が相次いで開店した。なかでも靖国通りの古書店街は戦前に発展して戦火を免れたエリア。資料価値のある専門的な書物からユニークなアートブックまで、知をアーカイブし、人々に手渡す東京の書庫だ。一方で、作家や文筆家と手を組み、新刊を世に問うてきた出版社と近しい土地でもある。山の上ホテルに宿泊した池波正太郎は資料を求めて書店をはしご。親しいペルパソンやフロントのスタッフが同行し、部屋への運び入れまでを手伝った。山の上ホテルは安息の場所でありながら好奇心をたくましく散策すると、時代を越えた文化に出会う拠点でもあるのだ。





**Cuisine**  
p. 13  
*French Restaurant La Vie*

This restaurant has been one of our hotel's central dining experiences since we first opened. It's a space that combines the elegance of wood paneling and intricately detailed ceilings with a warm, relaxed atmosphere perfect for couples, groups, and solo diners alike. A highlight is the Kumamoto Akaushi beef, which is smoked over straw and paired with a classic sauce. The wine selection has been thoughtfully curated by the sommelier, who carries on the legacy of our wine bar.



**Cuisine**  
p. 14  
*Coffee Parlor Hilltop*

The sweet creations at the Hilltop Hotel's coffee parlor have always been about innovating through refining the fundamentals of dessert-making. There's the old-fashioned pudding, which is slow cooked in an oven to give it a slightly firm texture, and the ice cream, a richly scented treat made with whole vanilla pods. The fruits are ripened to perfection. And last but not least is the signature cold drip coffee, which is percolated over 12 hours and then allowed to settle overnight.



**Cuisine**  
p. 15  
*Chinese Restaurant New Peking*

New Peking inherits its recipes from a now defunct Chinese eatery that was a fixture of the Shimbashi district. Newly renovated in 2019, its modern interior features Art Deco style geometric patterns on the walls and blue carpets adorned with an auspicious peony motif. Highlights of the dinner courses include classic dishes such as shark fin soup and crispy Peking duck. For lunch, neighborhood office workers and regulars come to enjoy the a la carte offerings and relaxing atmosphere.



**Guest Rooms**  
p. 09  
*Deluxe Single Rooms*

Most of the hotel's 35 rooms are standard rooms, which were envisioned as "a rejuvenating retreat from all the information and color overload of the city." They feature green carpets that evoke the woodlands that originally surrounded the hotel, cherrywood tables and chairs, a mirror stand, and white walls bathed in natural light from the window. No two rooms have the same layout, allowing repeat guests to experience the hotel anew—until they find the room that feels most like a home away from home.



**Guest Rooms**  
p. 10  
*Suites*

Two of the hotel's rooms are suites: room 501, which was favored by literary intellectuals, and room 403, which features a spot garden. All rooms are equipped with a writing desk, but the stately antique pieces in the suites provide a particularly productive space to think and work. Other touches include botanical paintings and bird ornaments, adding to the feeling of being nestled in a natural environment. They are the perfect place to let your thoughts flow onto paper—or a keyboard.



**Cuisine**  
p. 11-12  
*Tempura & Japanese Cuisine Yamanoue*

Tempura Yamanoue, which opened together with the hotel in 1954, is renowned for seasonal vegetables and seafood wrapped in a light, crispy batter. The legendary restaurant selects a wide variety of ingredients from around Japan, harvested at peak condition and served at their fullest flavor after being fried in a blend of premium untoasted and toasted sesame oils. In recent years the spirit and tradition of Yamanoue continues to evolve at its sister restaurants in Roppongi and Ginza.



**Architecture**  
p. 06  
*Art Deco Style*

The Hilltop Hotel is famous for its Art Deco style architecture. The task of designing the building was given to Matsunoi Kakuji, who had joined Vories' firm after studying and working in New York, where he witnessed a rush of Art Deco skyscrapers transform the city's skyline. For many years the lobby featured a carpet, but renovation work in 2019 revealed long-forgotten octagram-shaped terrazzo floor inlays, which have now been embraced as part of the hotel's interior design.



**Founding Spirit**  
p. 07  
*Yoshida Toshio*

The building was later leased by businessman Yoshida Toshio, who founded the hotel in 1954. Although Yoshida had some international experience from his time working for Asahi Glass Co., he was a novice when it came to hotel management; it was his fresh perspective that led him to foster a unique brand of customer service with a heartfelt human touch, which he instilled in his employees. He was especially passionate about providing quality dining experiences, something that we continue to pride ourselves on today.



**Founding Spirit**  
p. 08  
*A Western-style Japanese Inn*

The hotel was envisioned as a Western-style Japanese inn combining the sophistication of a small European hotel with the hospitality of a Japanese ryokan. Yoshida Toshio sought to carve out a unique path as a hotelier and was committed to building a team that shared his aspirations. That included sending employees on trips to Europe and around Japan to experience local hospitality. By broadening their horizons, he cultivated an atmosphere that made the hotel a favorite among intellectuals and international VIPs.



**Our Story**  
p. 01-02  
*Tradition and Innovation*

The story of the Hilltop Hotel is one of innovation rooted in tradition and the spirit of the times. This booklet, created to commemorate our 70th anniversary, traces our history and heritage as a Western-style Japanese inn, shining a light on the core concepts, offerings, and design elements that make up our identity and define our vision of personal service and hospitality. It's our way of reflecting on this milestone as we look with excitement to what the future may bring.



**Origins**  
p. 03-04  
*Sato New Lifestyle Institute*

The building that now houses the Hilltop Hotel originally opened its doors in 1937 as the Sato New Lifestyle Institute. It was founded by industrialist Sato Keitaro, who amassed a fortune in the coal industry but had to step away from management due to a chronic ailment. Taking inspiration from the example of Andrew Carnegie, he shifted his focus to voluntary social service. Later, after regaining his health, he dedicated himself to promoting public health, and built an institute aimed at improving the Japanese lifestyle.



**Architecture**  
p. 05  
*William Merrell Vories*

Sato Keitaro's progressive ideas resonated with William Merrell Vories, an architect, entrepreneur, and Christian missionary who came to Japan in 1905 and designed schools, churches, and other Western-style buildings across the country. Vories was also a neighbor; his architectural office was located in the YWCA building just down the hill, which he also designed. Thanks to him the building features a thoughtful, timeless interior rooted in the beauty of simplicity.





**Celebration**

p. 26  
*Chapel*

When it comes to planning a wedding, we believe that as no two couples are alike, no two ceremonies should be alike. Each couple is assigned a dedicated specialist who will be there with them every step of the way, from day one of planning until they tie the knot. The intimate scale of our hotel means we are able to provide the utmost personal attention to make your vision come to life. We also take great pride in serving multiple generations of families and welcoming them back for anniversaries.



**Time**

p. 27  
*Hotel Stationery*

Tucked away inside the freestanding writing desk in each of our guest rooms is our hotel stationery: a pad of plain letter paper, plain envelopes, a Japanese-style accordion writing pad, and tricolor “airmail” envelopes. Also included is our vertical letter paper with classic design, unchanged from the hotel’s early days, when our founder would jot down his thoughts and appreciation for his employees. Consider it an invitation to contemplation, to put pen to paper and tell your story.



**Time**

p. 28  
*Neighborhood Stroll*

Kanda Surugadai is a hilly neighborhood in central Tokyo where many educational institutions were founded in the late 19th and early 20th centuries. The influx of students led to the opening of many bookstores; the Jimbocho used bookstore strip in particular, offering all manner of specialized volumes and art books, continues to serve as an invaluable archive of knowledge and culture. The flow of people and information has made this area a hub of learning, creativity, and curiosity.



**Gifts**

p. 23  
*Takeout*

It’s said that the history of hotel catering services in Tokyo began when the Hilltop Hotel dispatched a tempura chef to the home of novelist and hotel regular Mishima Yukio. Today, our dedication to cuisine is also reflected in our to-go offerings. Our seasonal bento boxes are available in 3 flavors: Japanese, Western-style, and Chinese. Place your order by noon the day before and pick up items at the hotel shop or drive-through style at the main entrance; we also deliver to local neighborhoods.



**Gifts**

p. 24  
*Hotel Shop*

Our hotel shop, which opened in the lobby in 2019, sells pastries and sweets, lace handkerchiefs, keychains, and more, including a lineup of sweets in packaging by design office nendo. On weekends and holidays, the retro-inspired space, which features Art Deco style detailing on the ceiling and beams, turns into a cafe offering a variety of cakes and beverages. On weekdays, it’s a lounge that invites guests to relax and linger with a book or in good conversation.



**Celebration**

p. 25  
*Banquet Halls*

We pride ourselves in our banquet services and savor the opportunity to bring together our carefully considered cuisine and heartfelt hospitality in one space to ensure your events and functions are successful. We have several rooms of different sizes, each with a distinct look, available for both business and leisure groups to hold catered events, ceremonies, celebrations, meetings, and more. Pictured is “Ginga,” our largest banquet hall, which features classic chandeliers and an elegant red carpet.



**Literature**

p. 19-20  
*Literary Pedigree*

The Kanda Surugadai area and its surrounding neighborhoods have long been home to many publishing houses and used bookstores, and the local literary culture has shaped the Hilltop Hotel’s story. Regular guests included greats such as Kawabata Yasunari, Mishima Yukio, Ikenami Shotaro, and Tanabe Seiko. In a practice called “kanzume,” editors would have writers on deadline stay at the hotel while they finished up their novels; that, in turn, helped cultivate our unique brand of hospitality.



**Sensibility**

p. 21  
*Tomine Ken*

As guests take in the historic building, enjoy heartfelt hospitality, and savor exceptional cuisine, they will find their stay punctuated by brush lettering, witty illustrations, and the hotel’s triangular logo. Whether it’s the messages on our door hangers, the coasters you will see with your welcome drink and at our restaurants and bar, or the title lettering on our menus, the hotel’s visual identity was designed by artist Tomine Ken, who was an acquaintance of founder Yoshida Toshio.



**Sensibility**

p. 22  
*Pastries*

For many years, each of our restaurants made their own desserts, but in 2011 we established a pastry department that now prepares most of the Western-style confectionery served at the hotel. Through repeated tastings with our longest-serving chefs, our head pastry chef developed a lineup that both comforts and delights, centered on a selection of classic desserts. The shortcake is a highlight—fresh cream that melts in your mouth, airy sponge, and a subtle sweetness that lingers on the palate.



**Cuisine**

p. 16  
*Teppan-yaki Garden*

Not long after the hotel opened, founder Yoshida Toshio had a barbecue pit installed in the courtyard. When the hotel underwent renovations in 1980, the space was reborn as the Garden restaurant, where chefs grill choice beef, seasonal vegetables, and more to perfection on an iron griddle. Their simple approach to ingredients is shared by Tempura & Japanese Cuisine Yamanoue, and the two maintain a close relationship, with the head chefs regularly discussing ingredients and subtle flavor adjustments.



**Morning and Night**

p. 17  
*Bar Non Non*

Located right off the lobby, this 9-seat British-style bar offers a cozy atmosphere where guests can get away from the hustle and bustle of the city. The simple, retro-inspired interior features barstools with horsehair cushions, stained glass windows, and a counter made of oak that bears the marks of the meditative moments savored by patrons throughout the decades. It’s the perfect place to enjoy a drink to yourself or over some peaceful conversation at the end of a long day.



**Morning and Night**

p. 18  
*Room Service*

We strive to be your home away from home, and that ethos is also at the heart of our room service, which is designed to meet all of your needs. Thanks to our intimate scale, guests can enjoy fine cuisine from our restaurants (Japanese, Western-style, Chinese) in the comfort of their rooms. And while breakfast buffets are standard in most hotels these days, at Hilltop Hotel we offer a premium Japanese-style breakfast prepared by Tempura & Japanese Cuisine Yamanoue, delivered right to your room.

他店舗

てんぷら山の上 Roppongi

住所 107-0052  
東京都港区赤坂9丁目7番4号  
東京ミッドタウン内ガーデンテラス3階  
電話 03-5413-3577

てんぷら山の上 Ginza

住所 104-0061  
東京都中央区銀座6丁目10番1号  
GINZA SIX 13階  
電話 03-6264-5516

てんぷら山の上 日本橋三越本店内 (テイクアウト&イートイン)

住所 103-8001  
東京都中央区日本橋室町1丁目4番1号  
日本橋三越本店 本館地下1階  
電話 03-3517-3230

レストラン ヒルトップ 順天堂医院内

住所 113-8431  
東京都文京区本郷3丁目1番3号  
順天堂医院1号館1階  
電話 03-5803-3231

Other locations

Tempura Yamanoue Roppongi

Address Tokyo Midtown Garden Terrace 3F, 9-7-4 Akasaka  
Minato-ku, Tokyo 107-0052, Japan  
Telephone +81-3-5413-3577

Tempura Yamanoue Ginza

Address GINZA SIX 13F, 6-10-1 Ginza  
Chuo-ku, Tokyo 104-0061, Japan  
Telephone +81-3-6264-5516

Tempura Yamanoue at Nihombashi Mitsukoshi Main Store (takeout and dine-in)

Address Nihombashi Mitsukoshi Main Store, Main Bldg. B1F  
1-4-1 Nihombashi-Muromachi, Chuo-ku, Tokyo 103-8001, Japan  
Telephone +81-3-3517-3230

Restaurant Hilltop at Juntendo University Hospital

Address Juntendo University Hospital Bldg. No. 1, 1F  
3-1-3 Hongo, Bunkyo-ku, Tokyo 113-8431, Japan  
Telephone +81-3-5803-3231

## 山の上ホテル

住所 101-0062  
東京都千代田区神田駿河台1丁目1番  
電話 03-3293-2311  
設備 客室35室／宴会場、チャペル、ウエディングサロン、  
写真室、美容室／レストラン (てんぷらと和食・バー・  
フランス料理・中国料理・鉄板焼・コーヒーパラー)  
／ロビー、フロント、ホテルショップ／駐車場

## HILLTOP HOTEL

Address 1-1 Kanda Surugadai  
Chiyoda-ku, Tokyo 101-0062, Japan  
Telephone +81-3-3293-2311  
Facilities 35 guest rooms／Banquet halls, chapel, wedding  
salon, photo studio, beauty salon／Restaurants  
(tempura, Japanese cuisine, bar, French cuisine,  
Chinese cuisine, teppan-yaki, coffee parlor)／Lobby,  
reception area, hotel gift shop／Parking garage

Website

[www.yamanoue-hotel.co.jp](http://www.yamanoue-hotel.co.jp)



Instagram

@yamanouehotel



Planning & Creative Direction: Yuka Okada(81)  
Art Direction & Design: Shohei Yoshida(Shiroi Rittai)  
Photography: Yoichi Nagano  
Text: Yoshikatsu Yamato(kontakt)  
English Copy: G. Kazuo Peña(RendezVous)  
Assistant Managing Editor: Ayumi Kinoshita  
Printed by Live Art Books Inc.  
Project Produced by 81 Inc.





山の上ホテル  
HILLTOP HOTEL

The Hilltop Hotel celebrates its 70th anniversary in 2024  
Here's to all our guests and staff, and the moments we have yet to share