



島の優しい風を感じる

# 夏の琉球ヌーヴェル

星のや竹富島のメインダイニングのテーマは『琉球ヌーヴェル』。沖縄の食材・食文化をフランス料理の技法を使って表現する“島時間と空気感に包まれて心がやわらぐ”コース料理。この夏は南国の太陽をいっぱい浴びた野菜を使い、暑い島の気候に合わせて少しスパイスを効かせた一品に仕立てています。この時、この場所でしか味わう事のできない身体が喜ぶコースをお愉しみください。



## 完熟トマトのクリアーガスパチョとタルトプロヴァンス

夏のメニューのアミューズは、南国の太陽をたっぷり浴びた野菜たちが主役。トマトやセロリ、キュウリなどの冷製スープが詰まったタブレットは口の中で弾けて、野菜の酸味や甘みが広がります。四角豆など島特有の野菜を使いプロヴァンス地方のニース風サラダをイメージしたタルトを添えて。

## グルクンと車海老ムースのムニエル

彩り野菜のバリグールと共に  
沖縄の県魚であり島の食に欠かせないグルクンはこの時期が旬。あっさりとした白身に車海老のムースを合わせることで、グルクンの旨味をより一層引き出しています。またグルクンの皮目をパリッと焼き上げ、ふわっとしたムースと合わせる事で心地よい食感をお愉しみいただけます。ナーベラや島人参などの野菜を少しスパイスを効かせて仕立てたバリグールと共に。

星のや 竹富島 メインダイニング  
料金：12000円 (税別、サービス料別)

## 星のや 竹富島

2012年6月に開業した「離島の集落」。羽田から直行便で約3時間半。石垣島からフェリーで10分。竹富島の東、アイヤル浜海岸に向かう蝶の道を進むと、真新しい琉球赤瓦の集落「星のや 竹富島」が現れます。約2万坪の敷地には、島内の家々と同じように「竹富島景観形成マニュアル」に従い、伝統を尊重して建てた戸建の客室、白砂の路地、プール、見晴台など小さな集落が構成されています。

リリース問い合わせ先：  
星野リゾート グループ広報  
TEL：03-5159-6323  
FAX：03-6368-6853

E-mail：pr-info@hoshinoresort.com



## 星のや竹富島 料理長

なかす たつお

## 中洲達郎プロフィール

1976年生まれ、東京都出身。

辻調理師専門学校でフランス料理を専攻。課程でリオンにあるフランス校で学び、本場のフランス料理に触れました。卒業後、レストランひらまつにて修行の後、軽井沢のオーヴェルジュ・ド・プリマヴェーラにて副料理長、料理長として活躍しました。

山の素材を扱っているうちに海の素材への興味がつのり、佐渡島へ渡ります。レストランで働きながら、市場にて魚介類の目利きを身につけました。

2008年、株式会社星野リゾートに入社。ホテルプレストンコートのメインダイニングにて料理長をつとめ、山や森の素材を最大限に活かしたフランス料理を発信してきました。

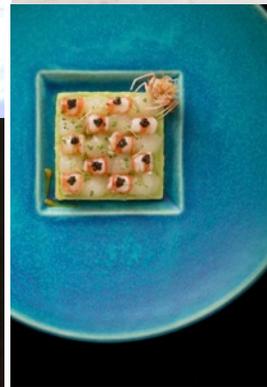
2011年、フランス料理界で最も権威ある大会「ボキューズ・ドール」国際料理コンクールにおいて日本代表、アジア代表として世界大会への出場を経験。

2012年、星のや竹富島の開業に合わせて石垣島に移住。最初は手探りで食材探しが始まりました。だんだんと沖縄の食材に面白さを感じ、個性の強い沖縄の食材を活かすのは、フランス料理の技法が合っていると確信。こだわりを持つ野菜やフルーツの生産者、やちむん(焼き物)の第一人者、大嶺實清氏との出会いから生まれた料理が「琉球ヌーヴェル」です。

南国の気候、長寿の食文化など、沖縄の風土に沿った毎日でも食べられる優しいフレンチは中洲シェフの真骨頂。

この土地、この場所でしか味わう事のできない、島時間と空気感に包まれて心が和らぐコース料理は今も新たな生産者との出会いが生まれ、日々進化をしています。

中洲シェフは食を目的に来てくださるお客様を増やしたい、と日夜沖縄の食と向き合い、離島から琉球ヌーヴェルを発信し続けています。



## 星のや 竹富島

2012年6月に開業した「離島の集落」。羽田から直行便で約3時間半。石垣島からフェリーで10分。竹富島の東、アイヤル浜海岸に向かう蝶の道を進むと、真新しい琉球赤瓦の集落「星のや 竹富島」が現れます。約2万坪の敷地には、島内の家々と同じように「竹富島景観形成マニュアル」に従い、伝統を尊重して建てた戸建の客室、白砂の路地、プール、見晴台など小さな集落が構成されています。防潮林を抜けるとアイヤル浜に続き、まばゆい白砂と、珊瑚の島ならではの青い海が広がっています。