

星野リゾート 青森屋 (青森県・三沢)
 ～時が育む古民家でお食事～
新登場 七子八珍会席

「星野リゾート 青森屋」の敷地内に佇む茅葺屋根の古民家「南部曲屋」では、落ち着いたきのある空間でお食事をお召し上がりいただけます。夕食は青森の食文化として昔から伝わる「七子八珍」が新登場。七子は7品の魚卵のことで、八珍は8品の珍味の総称。趣ある古民家の中では囲炉裏で炭が燃え、まるで時が止まったかのような雰囲気の中、お食事をお楽しみいただけます。



夕食

青森に伝わる「七子八珍」



お料理イメージ

三方を海で囲まれた青森県の人々に昔から伝わる海の幸15品が「七子八珍」と言われています。その食材を取り入れた「七子八珍会席」は、郷土の料理と共に頂くご夕食です。

七子八珍は日本酒との相性も良く、酒と共にその味わいと風味をお楽しみいただけます。そして台の物(お肉料理)は、「3種の牛肉の食べ比べ」と「地酒しゃぶしゃぶ」からその場でご希望のものをご注文いただけます。時が育んできた昔ながらの空間でごゆっくりとお食事をお楽しみください。



3種の牛肉の食べ比べ



地酒しゃぶしゃぶ

- 期間:2016年4月2日(土)～2016年6月30日(木) 土・日
- ※2016年4月28日(木)～5月5日(木)は毎日ご用意いたします。
- 時間:17:30～21:00 ■場所:公園内「南部曲屋」
- 料金:お一人様 1泊2食 23,000円～ ■定員:40名 ※要予約
- 【七子】このこ・たこのこ・ほたてのこ・すじこ・ましらこ・ぶりこ・たらこ
- 【八珍】くりがに・がさえび(=シャコ)・なまこ・うに・ふじつぼ
- しらうお・さめ・ほや

朝日差し込む食事処で郷土の料理に舌鼓

南部曲屋ご朝食
「古民家の田舎ご膳」

朝食



朝日が差し込む南部曲屋では、ご朝食に「古民家の田舎ご膳」をご用意。春にびっぴりの桜やタケノコなどを使用したお料理がお召上がりいただけます。囲炉裏に掛けられた鍋の「しじみ汁」や、熱々の出来立てをお持ちする「しらうおの味噌貝焼き」も味噌出汁の旨みの効いた一品です。

朝の南部曲屋は、どこかほっとする寛ぎの空間。旅の朝にいつもよりごゆっくりとお食事の時間をお楽しみいただけます。

■期間:2016年4月2日(土)~6月30日(木) ■時間:7:00~11:00(ラストオーダー 10:30)
■場所:公園内「南部曲屋」 ■料金:お一人様宿泊料金+1,080円 ※要予約

ほろ苦い春の味覚を味わうぬくもりご飯
バイキングレストラン「のれそれ食堂」

田舎の家に帰ってきたかのようなぬくもり溢れるバイキングレストラン「のれそれ食堂」では、割烹着姿のかっちゃん(=お母さん)がお出迎え。心もほっとする温かいお料理を振舞います。夕食では「春野菜の煮しめ」をご用意。優しい味付けの出汁が浸みた家庭的な料理です。朝食は「ばっけ味噌焼きおにぎり」をご用意。ばっけとは、方言でフキノトウを意味します。こんがり香ばしい焼きおにぎりにほのかな苦味のあるばっけ味噌をたっぷり塗ってお召上がりください。



夕



春野菜の煮しめ

朝



ばっけ味噌焼きおにぎり

■期間:2016年4月8日(金)~6月30日(木) ■場所:西館1階バイキングレストラン「のれそれ食堂」

星野リゾート 青森屋のプロフィール

「のれそれ青森~ひとものがたり~」(※のれそれは津軽弁で目一杯、一生懸命の意)をコンセプトに、体感ショーレストラン「みちのく祭りや」や、和洋中の豊富な料理が並ぶバイキングレストラン「のれそれ食堂」、良質な泉質に癒される温泉「浮湯」など、青森文化を満喫できる。

【宿泊料金】2名1室 1泊2食付お一人様 15,500円~



本リリースに関する報道関係からのお問合せ先
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

※仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合がございます。