

POWER UP

星野リゾート トナム (北海道)

北海道の旬を楽しむ「海鮮ディスカバリー」

「^{ホヤ}海鞘の水貝」など魚介類が豊富な北海道ならではの絶品

北海道最大級の滞在型リゾート「星野リゾート トナム」にあるビュッフェダイニング「hal (ハル)」では、「海鮮ディスカバリー」をテーマに、旬を迎えた希少価値の高い海の幸を提供しています。2016年6月1日～8月31日まで、「^{ホヤ}海鞘の水貝」など、魚介類が豊富な北海道らしい料理を堪能していただけます。



夏の漁師飯「がごめと鮭のぶっかけ飯」

ガゴメ (コンブ) でこぼこ模様が特徴

「籠の目」に似ていることが名前の由来。以前は捨てられていましたが、近年豊富な栄養素で注目を集めています。鮭と合わせて豪快にお召し上がりいただけるぶっかけ飯として ご堪能ください。

「北國赤海老のお刺身」

ホッコクアカエビ ぶりっぷりな身

殻が柔らかく、剥きやすい真っ赤な海老。さらに、とろけるような甘みが特徴的。



「海鞘の水貝」 (ホヤのミズガイ)

ホヤ 海の旨味を凝縮した磯風味

岩に付着して動かないヤドリギの根を張る姿から、その古名前「ホヤ」に由来します。そのままのおいしさを一番感じられる「水貝」でお召し上がりください。海鞘の本来の磯の香りが楽しめる一品です。



期間 2016年6月1日～8月31日
時間 18:00～21:00 (L.O.20:30)
料金 5,400円 (税込)
場所 ビュッフェダイニング「hal (ハル)」
予約 予約制



「海鮮ディスカバリー」

ビュッフェダイニングhal (ハル) で2016年の冬期からスタートしたコンセプトコーナー。普段、市場に出回することは少ないが、だからこそこの季節に訪れなければ食することのできない、海鮮食材の美味しさを発見・再発見してほしいという想いが込められています。北海道の夏の季節になじみの深い海鮮を味わってみてはいかがでしょうか。