

星野リゾート 奥入瀬渓流ホテル（青森県・十和田）

～ 日本人が慣れ親しむ洋食を、会席スタイルで～

せいようぜんしょ おいらせ 西洋膳処「奥入瀬」・夏

2016年4月に新オープンした西洋膳処「奥入瀬」で夏メニューが登場。明治期に誕生した洋食を、日本人の舌に合うよう会席仕立てにしたコース料理を提供しております。夏は、旬の食材の持ち味を活かした洋食を、青森の工芸品がノスタルジックな雰囲気を出し出す空間で、1品1品ご堪能ください。



日本人が懐かしいと感じる洋食料理を、上質な会席に仕立てる

日本人が親しみを持って食す洋食。歴史をたどると明治時代、文明開化によってもたらされたフランス料理が始まりでした。その後、ヨーロッパ諸国の料理が次々と広まり、日本人の舌に合うようカスタマイズされたのが、カツレツやハッシュドビーフなどの洋食と呼ばれる料理です。

西洋膳処「奥入瀬」では、洋食料理に旬の食材や季節感などのエッセンスを加え、日本人の感性と心地よく調和するコースを提供いたします。東北を中心とするワイン・日本酒とともに、上質にアレンジされた料理をゆったりとお楽しみください。



青森の工芸品が心を解放する

席に着くと出迎えてくれるのは「新しいのに懐かしい」をコンセプトとする津軽金山焼のショープレート。その上で鮮やかに光るのは津軽びいどろのナプキンリング。奥入瀬の四季を彷彿させるデザインに仕上げました。職人の美しい手仕事に触れながら、肩ひじ張らずにゆったりとお寛ぎください。

2016年 夏のメニュー例

牛カツのソースエスパニョール
贅沢コールスロー

薄い衣で包みカリッと揚げた牛カツ。中は火を入れ過ぎずレアで、口の中に広がる肉の旨みをご堪能ください。

牛カツは、明治時代に日本に伝わったフランス料理のコートレット(カツレツ)が変化して誕生した料理。現代らしく洗練された牛カツをお召し上がりください。



パリソワール

ヴィシソワーズにコンソメジュレを添えた、夏の冷製スープ。日本生まれのフランス料理とも言われています。意味はパリの夕暮れで、コンソメは夕焼け、ヴィシソワーズは白い雲に見立てた一品。



サーモンのムース包み
グラタン仕立て



鮮魚のムニエル
パインとケッパーのソース



アシェットデセール

MENU

- ・前菜
- ・パリソワール
- ・旬魚のカルパッチョと夏野菜 特製ソース
- ・サーモンのムース包み グラタン仕立て
- ・鮮魚のムニエル パインとケッパーのソース
- ・桃とミントのグラニテ
- ・牛カツのソースエスパニョール 贅沢コールスロー
- ・一口欧風カレー
- ・アシェットデセール

西洋膳処「奥入瀬」・夏

- 期間：2016年6月1日～8月31日
- 時間：18:00～21:00
時期により変更あり
- 料金：2名1室1名様あたり 1泊2食付
25,500円～(税・サービス料込)
- 席数：40席
- 予約：要予約/宿泊者限定



星野リゾート 奥入瀬渓流ホテル

日本屈指の景勝地・奥入瀬渓流のほとりに唯一建つリゾートホテル。八甲田から湧き出る温泉が溢れる露天風呂や、岡本太郎の巨大暖炉があるラウンジが癒しの空間を醸し出す。奥入瀬渓流が作り出す上質な空間を滞在を通して演出いたします。

- ▶ 電話：0570-073-022(星野リゾート予約センター)
- ▶ 住所：〒034-0398 青森県十和田市大字奥瀬字栃久保231
- ▶ アクセス：JR八戸駅から車で約90分(無料送迎バスあり・要予約)
- ▶ 部屋数：189室 チェックイン15:00~/チェックアウト~12:00
- ▶ 宿泊料金：2名1室お1名様あたり 1泊2食付18,500円~
- ▶ URL：<http://www.oirase-keiryuu.jp/>

※仕入れ状況により、料理内容や食材の産地が一部変更になる場合がございます。

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