

星野リゾート 青森屋 (青森県・三沢)
 ～昔情緒漂う古民家でお食事～
七子八珍会席と古民家の田舎ご膳

「星野リゾート 青森屋」にある古民家「南部曲屋」はその昔、人と馬が共に生活していた趣ある建物。落ち着いた雰囲気の中では「七子八珍会席」をご用意いたします。「七子八珍」とは青森に昔から伝わる魚卵7品珍味8品の総称。そしてこの夏は、選べる台の物(お肉料理)に「八甲田雪渓冷しゃぶ」が登場いたします。初夏にまだうっすらと雪の残る八甲田山をハーブや野菜、牛肉で見立てます。虫の音が響き、夕暮れの涼しい風が舞い込む南部曲屋でごゆっくりとお食事をお召し上がりください。



青森で愛される七子八珍と郷土色豊かなお料理

青森県の人々は、昔から伝わる海の幸15品を「七子八珍」と言います。7種類の魚卵を「七子」、8種類の珍味が「八珍」と呼ばれ、青森では好んで食される食材です。それらの食材を使用したお料理は、青森の郷土色豊かな内容をご用意いたします。

台の物(お肉料理)に、この夏は、残雪が残る八甲田を模した「八甲田雪渓冷しゃぶ」が登場。牛肉や色とりどりの野菜を使用し、木々や花を表現しています。もうひとつの台の物、「3種の牛肉の食べ比べ」からお好みのお料理をその場でお選びいただけます。旅の夜は、ごゆっくりとお食事の時間をお過ごしください。



お料理イメージ



八甲田雪渓冷しゃぶ

■期間:2016年7月2日(土)～31日(日) 土・日 / 2016年8月1日(月)～8月31日(水) 毎日
 ■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(=シヤコ)・なまこ・うに・ふじつぼ・しらうお・さめ・ほや

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

朝食

心地よい風が吹きぬける窓辺で朝食を



太陽の光が優しく差し込む朝の南部曲屋では「古民家の田舎ご膳」をご用意。青森の郷土料理などが並ぶ朝食をお召し上がりいただけます。この夏は、「はたての味噌貝焼き」がおすすめ。地元青森県内でも家庭料理として親しまれています。ふわふわの卵とはたての甘みが広がる一品です。

また、夏の朝の曲屋は、大きな窓から風が吹き抜け、心地よい空間を創ります。緑深まる公園の木々を眺めながら朝のさわやかな空気の中でお食事をお楽しみいただくこともできます。この時期にしか体験できない非日常の食事処で、ごゆっくりとお食事をお召し上がりください。



- 期間:2016年7月1日(金)~2016年8月31日(水)
- 時間:7:00~11:00(ラストオーダー 10:30)
- 場所:公園内「南部曲屋」 ■定員:50名 ※要予約
- 料金:お一人様宿泊料金+1,080円

夏バテ気味な時期も食欲を掻き立てる

バイキングレストラン「のれそれ食堂」の夏メニュー

田舎の家に里帰りしたかのような割烹着姿のかっちゃん(=お母さん)が出迎える「のれそれ食堂」では夏におすすめのお料理をご用意。夕食は「イカの浜焼き」が登場。イカの胴・ゲソはもちろん、軟骨やトンビ(=イカの口)などを焼き上げ、にんにく味噌などを添えてご用意いたします。朝食は「夏野菜ととろろの麦ご飯」。熱々のご飯にかかったとろろに思わず箸も進む一品です。



イカの浜焼き



夏野菜ととろろの麦ご飯

- 期間:2016年7月1日(金)~2016年8月31日(水) ■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 住所:青森県三沢市字古間木山56

TEL:0570-073-022(星野リゾート予約センター)

HP:<http://noresoreaomoriya.jp>

アクセス:青い森鉄道三沢駅より徒歩10分(無料送迎バスあり)

三沢空港・青森空港・JR八戸駅・JR新青森駅より無料送迎バスあり(要予約)

客室数:236室 チェックイン 15:00~/チェックアウト ~12:00

宿泊料金:15,500円~(1泊2食・2名1室1名様あたり)

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