

星野リゾート リゾナーレ八ヶ岳（山梨県・北杜市）
野菜とワインの完全マリァージュディナー

夏のVino e Verdura販売開始

恵まれた日照時間、昼夜の寒暖差、豊かな水など、自然の恵みが豊かに育まれる環境が整う山梨、長野の県境、八ヶ岳エリア。その中央に位置する星野リゾート リゾナーレ八ヶ岳のメインダイニング「OTTO SETTE」（オットセッテ）から、2016年7月1日～8月31日に野菜とワインの完全マリァージュがテーマの特別ディナー「Vino e Verdura（ヴィノ・エ・ヴェルドウーラ）」を夏野菜をふんだんに使った新メニューとして販売します。野菜やワインに選ばれた土地、八ヶ岳のテロワールを感じていただける新しいディナーメニューは旬の野菜で構成されたお料理一皿毎に、野菜と同じ土地で育まれたワインをペアリングしてご提案します。



テーマ **野菜とワインの完全マリァージュ**

前菜からメインディッシュ、デザートに至るまで、全て旬の野菜で構成された特別ディナーです。滋味深い野菜と秀逸ワインが重なり合う事で生まれる素材同士の出会いを堪能していただけます。12品のお料理の中にソムリエが厳選した10種のワインをペアリング。年間通して八ヶ岳の“旬”をお楽しみいただけます。

【料金】24,000円（税・サービス料込み）

【予約】7日前までに要予約

【場所】オットセッテ



“恵み”

八ヶ岳の自然環境（太陽の光、清流、澄んだ空気）を表現したお皿を、色とりどりの野菜で彩るVino e Verdura（ヴィノ・エ・ヴェルドゥーラ）を象徴する至高の一皿です。野菜の美味しさを最大限に引き立てる調理法により、口に入れた瞬間、約30種の野菜の味わい深さを実感していただけます。優しい緑色の口マネスコ、瑞々しいズッキーニ、色鮮やかなパプリカがお皿を彩ります。

SELECT

ミエ イケノ シャルドネ2013

山梨県北杜市小淵沢町
ドメヌ ミエ・イケノ

上品でリッチな果実と酸が溶け込んだ、ナッツやトロピカルフルーツを連想させる力強いアタックが特徴。余韻には上質なシャンパーニュを彷彿とする、酵母由来のクリスピーな風味が残ります。八ヶ岳の“恵み”の味わいを引き立てます。

“畑”



夏の畑で彩り豊かな野菜を収穫したまま召し上がっていただくイメージの一品。根菜のエスプーマで提携農園のふかふか土を表現。ラディッシュなど小さな野菜を添えて、土に見立てたカカオパウダーをまぶして見た目にも畑らしさを感じていただけます。標高が高く涼しい八ヶ岳エリアでは夏から出荷され始める根菜類をふんだんに使用。

SELECT

セミヨン2014

山梨県甲州市勝沼町
シャトー・ジュン

エスプーマのクリーミーな質感にセミヨンのオイリーで厚みのあるアタックがマッチ。酸が穏やかなワインは野菜の旨みを包み込むように引き立てます。ワイン用葡萄は北杜市白州町の畑で育まれたもの。

■ 夏のメニュー（例）
料理13品×ワイン11杯

ソムリエ
厳選ワイン

- 一口のお楽しみ ... 穂坂シャルドネ スパークリング2009
- 畑 ... セミヨン2014
- “恵み” ... ミエ イケノ シャルドネ2013
- 茄子 ... 甲斐ブラン2010
- ズッキーナ ... グレイス ロゼ2013
- クレソン ... ソーヴィニヨン・ブラン2014
- レタス ... ミエ イケノ シャルドネ 2012
- キノコ ... ラ・ボア2013
- ピーツ ... ヴィーニュフランセーズ2011
- じゃが芋 ... ミエ イケノ ピノ・ノワール2013
- 玉葱 ... 日之城ヴィオニエ2007
- ういきょう
- ごぼう

野菜やワインに選ばれた土地
八ヶ岳のテロワールを

昼夜の寒暖差が激しい、

標高1,000mの高原ならではの気候条件など、自然の恵みが豊かに実る八ヶ岳の自然環境。

国内 NO1

たっぷり太陽
年間日照時間2,400時間

山梨県の日照時間は1年間で2,462時間と全国平均2,075時間を387時間上回っている。
※総務省統計局調査2013年

国内 NO1

豊富な水資源
ミネラルウォーター生産量

年間出荷額は約331億円で全国シェアの25.9%を占める。
※経済産業省調査2013年





八ヶ岳の恵みを楽しんだイタリア料理を提供

OTTO SETTE



シェフ自身が畑に趣き、素材を吟味して提供するリゾートホテルのメインダイニング。OTTOはイタリア語で数字の8=八ヶ岳、SETTEは数字の7=食材を提供する7名の達人生産者を表しております。同じ日に、同じ雨や風に吹かれて育まれた、八ヶ岳の恵み“野菜”と“ワイン”の思いがけないマリージュをご提案しております。

イタリアの世界的建築家マリオ・ペリーニが手掛けた高い吹き抜けの下、光の降り注ぐ大きな窓越しに八ヶ岳の森を眺めながらお楽しみいただけます。

シェフ 政井 茂

調理師学校卒業後、都内ホテル、レストランにて腕を磨き八ヶ岳へ。1998年から料理長として、調理の傍らメニュー開発にも尽力。

2007年にOTTO SETTEをオープン。野菜をふんだんに使用すると同時に素材や味付けにこだわり続けVino e Verduraを誕生させました。



「美味しいのは当たり前。旅の記憶に残る料理を提供する事が使命だと考え、生産者との関わりを大切にしております。野菜やワイン用葡萄が育まれた畑の土に触れる体験と共に、恵まれた自然環境に囲まれた八ヶ岳だからこそ採れる、みずみずしく、色鮮やかな野菜の恵みを提供しております」

OTTO SETTEを支える生産者

有機JAS
認定

こまち農園
八木千恵子さん



提携
ワイナリー

ドメーヌ ミエ・イケノ
池野美映さん



自然豊かな八ヶ岳を知り尽くした、有機野菜の生産者。



自然に逆らわない醸造方法にこだわり、葡萄の個性を引き出す醸造家。



星野リゾート
リゾートレ八ヶ岳

星野リゾート リゾートレ八ヶ岳

南アルプス連峰や八ヶ岳、富士山の雄大なロケーションに抱かれたリゾートレ八ヶ岳は建築界の巨匠マリオ・ペリーニが手掛けた日本屈指のデザインホテル。イタリアの山岳都市を思わせる街並みにはセレクトショップが並ぶ他、プール「イルマーレ」やメインダイニング「OTTO SETTE」など上質なリゾートライフを満喫できるサービスを提供しています。1泊2食付2名利用 1名/25,500円～〒408-0044 山梨県北杜市小淵沢町129-1/客室数172室/TEL: 0570-073-055 (リゾートレ予約センター)

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