

星野リゾート 界 加賀 (石川県・山代温泉)

ミシュランガイドで界 加賀の蟹料理が評価

2015年12月10日にリニューアルオープンした星野リゾート 界 加賀は、このたび「ミシュランガイド富山・石川（金沢）2016特別版」において、旅館部門で「4レッドパビリオン」（最上級の快適の中でも特に魅力的）と評価されました。

伝統工芸をあしらった客室や名物料理「活蟹のしめ縄蒸し」も紹介されております。新しい感性が息づく加賀伝統の温泉宿で、蟹を堪能する北陸旅をご提案します。



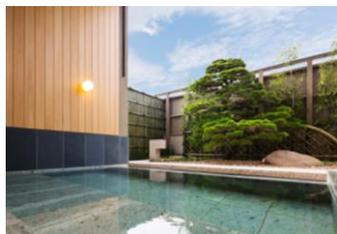
冬の名物「活蟹のしめ縄蒸し」は、海水に浸した縄を蟹に巻きつけて蒸し上げた、ダイナミックな界 加賀オリジナル料理。蟹の旨味をぎゅっと閉じ込め、ふっくらと柔らかく仕上げた口福の一品です。

蟹づくしタグ付き蟹会席で年に一度の贅沢

一度は食べたい蟹づくしのコースをご用意しています。目玉は蟹のしめ縄蒸しと蟹すき鍋。1.8杯の蟹を使用し、うち1.5杯は活蟹です。しめ縄蒸しは、新鮮な活蟹の証である「タグ付き蟹」でご用意、ラストには蟹雑炊というまさに蟹づくしの会席です。

提供期間：2016年11月7日～2017年3月10日（年末年始除く）

1泊2食付2名1室お一人様あたり 47,000円～



北陸の名湯を楽しみ、加賀の伝統工芸に触れる

1300年の歴史を持ち、「美人の湯」とも言われる山代温泉。冬には雪吊りの松を眺めながらの湯浴み。客室には加賀友禅をはじめとする4つの伝統工芸をあしらいました。お食事の際には九谷焼や山中漆器と料理の調和をお楽しみください。



星野リゾート 界 加賀 (石川県・山代温泉)

2015年12月10日リニューアルオープン。加賀藩主や美食家・北大路魯山人など、多くの文化人が逗留した歴史と文化の宿が、新たな進化を遂げました。加賀の伝統工芸をちりばめた客室に、九谷焼の器と料理のマリアージュを楽しむ食事、夜は迫力の加賀獅子舞を披露しています。

・住所：〒922-0242 石川県加賀市山代温泉18-47

・TEL：0570-073-011(界予約センター) ・URL：<http://kai-ryokan.jp/kaga/>

このリリースに関する問い合わせ：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