

星野リゾート 青森屋 (青森県・三沢)
 ～古民家でのご夕食「七子八珍会席」秋の限定料理～
りんご鍋 登場

「星野リゾート 青森屋」の敷地内に建つ茅葺屋根の古民家「南部曲屋」では、青森の郷土料理と共にご用意いただく「七子八珍会席」をご用意。この秋は、りんごの風味や食感と味噌の相性が良い「りんご鍋」が登場いたします。昔懐かしい囲炉裏端の残る空間で、ごゆっくりとお食事をお楽しみください。



りんご鍋

りんごと豚肉の相性が抜群 「りんご鍋」

南部曲屋は、100年以上の歴史があり、建物がL字に造られている点が特徴的な南部地方独特の古民家。そして、昔から伝わる海の幸の総称を「七子八珍」と言い、7種類の魚卵を「七子」8種類の珍味を「八珍」、平目などの9種の魚介を「堂々九品」、蛸や鯛といった10品を「隠れ十品」と呼びます。青森県では親しまれるそれらの食材を使用したお料理を郷土色豊かな内容でご用意いたします。

この秋は、りんごをふんだんに使用した「りんご鍋」が登場。唐辛子が程よく効いた味噌風味の鍋に豚肉や野菜、そしてりんごを加えた一品です。甘酸っぱいりんごの風味とシャキシャキとした食感が肉や野菜との相性が良く、この秋おすすめのお料理です。

■期間:2016年9月3日(土)～2016年11月27日(日) 土・日 限定
 但し、10月8日～10月31日は毎日ご用意いたします。

■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 21,000円～ ■定員:40名 ※要予約

【七子】このこ・蛸の子・帆立の子・筋子・ましらこ・ぶりこ・たらこ

【八珍】くりがに・がさえび(=シャコ)・なまこ・雲丹・ふじつぼ・白魚・鮫・ほや

【堂々九品】めばる・あぶらめ・いか・帆立・平目・鮭・鱈・鯖・鰯

【隠れ十品】いしなぎ・水蛸・そい・かれい・ぶり・鯛・あんこう・鮪
 きんきん・さくらます



南部曲屋



料理イメージ

朝日差し込む古民家であたたかい朝食



古民家「南部曲屋」では、高い天井の窓から朝日が差し込む中、ご朝食をお召し上がりいただけます。味噌が効いた出汁に具材をいれ、卵でとじた青森の郷土料理「味噌貝焼き」をはじめ、囲炉裏端からご用意するお料理などが並びます。どこか懐かしさを感じる茅葺屋根の古民家でお食事のひとつをお過ごしください。

- 期間:2016年9月1日(木)~2016年11月28日(月)
- 時間:7:00~11:00(ラストオーダー10:30)
- 場所:公園内「南部曲屋」
- 料金:お一人様 宿泊料金+1,080円
- 定員:50名 ※要予約

深夜24時まで盛り上がる「ヨッテマレ酒場」で秋の限定酒

青森の地酒を味わえる「ヨッテマレ酒場」は、気軽に立ち寄ることの出来る飲み処。珍味やおつまみも揃え、夜遅くまでお酒を楽しむ事ができ、思わずヨッテ(寄って)しまうこと間違いなし。

この秋は、地元八戸市で長い歴史ある酒造から誕生した「陸奥八仙 緑ラベル特別純米ひやおろし無濾過原酒」が登場。ひと夏の熟成期間により、コクと深みが増した味わいが特徴の限定酒です。

酒との相性がぴったりの「秋刀魚の炙り焼き」は身がふっくらとした、秋におすすめの限定メニュー。旅の夜にもう一杯もう少し楽しみたい方は、ぜひ「ヨッテマレ酒場」へ足をお運びください。



- 期間:2016年9月1日(木)~数量限定
 - 時間:19:00~24:00(ラストオーダー23:30)
 - 料金
「陸奥八仙 緑ラベル特別純米ひやおろし無濾過原酒」
1杯 1,200円
「秋刀魚の炙り焼き」
1人前 600円
 - 場所:本館1階「ヨッテマレ酒場」
- ※酒の仕入れ時期は変更になる場合がございます。



陸奥八仙 緑ラベル特別純米
ひやおろし無濾過原酒



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://noresoreaomorija.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