

星野リゾート ウトコ オーベルジュ&スパ (高知県室戸岬)

土佐さしすせそBAR 期間限定オープン

～高知の天然由来調味料を使ったオリジナルカクテルで土佐の食文化を楽しむ～

(2016年9月1日～11月30日)



「さしすせそ」とは、和食の基本である「砂糖・塩・酢・醤油・味噌」のこと。

土佐高知には黒糖や海洋深層水の天日塩、仏手柑などの香酸柑橘や魚醤、天日塩を使った味噌など、天然由来の安全安心の基本調味料があります。

「土佐さしすせそバー」では、土佐の基本調味料で作るオリジナルカクテルを期間限定でご用意します。

【さ／砂糖】

土佐の黒砂糖
× モヒート

高知県内で育った糖度の高いサトウキビだけを使い、伝統製法で作られた純度の高い黒砂糖。この黒砂糖を使ったモヒートは、ミントの爽快感に加え、深みとコクのある甘みをお楽しみいただけます。

【し／塩】

室戸海洋深層水塩
× ソルティードッグ

室戸では陸地から急激に深くなる珍しい海底地形を生かし、水深700～1000mから湧昇する深層水を汲み上げています。海洋深層水からつくられた、海の恵みたっぷりの塩でつくる、室戸ならではのソルティードッグです。

【す／酢】

仏手柑酢
× ビネガービール

高知では「酢みかんの王様」として愛されている仏手柑。仏手柑酢で作ったビネガービールは、すっきりとした甘酸っぱさが印象的な一杯になります。ビールのほろ苦さが苦手な方にも、飲みやすくお楽しみいただけます。

【せ／醤油】

土佐の海王醤
× カンパリソーダ

室戸海洋深層水に食塩を加えた仕込み水を使用し、発酵・熟成させた醤油、海王醤。コク、旨味がしっかりあり、素材の味を引き出す自然醤油です。カンパリベースのカクテルに、この海王醤を加えて、ほんのりと和風テイストに。

【そ／味噌】

天日塩味噌
× 味噌ハニー

海水の水分を南国高知の太陽と風のおかげで蒸発させてつくった天日塩。文字通り、“手塩にかけられて”つくられた塩を使った味噌でつくる、女性にうれしい甘いオリジナルカクテルです。

* 宿泊者限定 *

さしすせそBAR
営業概要

時間：15:00～18:00

場所：トラベルサロン

※晴天時はバレーナテラスでもご利用いただけます
料金：有料 (500円～)



星野リゾート ウトコ オーベルジュ&スパ (<http://utocods.co.jp/>)

室戸の絶景を臨む上質な海のオーベルジュ。海洋深層水が非日常へと誘う、大人のためのスモールラグジュアリーリゾートホテルです。

【住所】 高知県室戸市室戸岬6969-1 【TEL】 0570-073-022 (星野リゾート予約センター)

【交通】 高知県龍馬空港から車で約90分/奈半利駅から同40分 (送迎有：4日前までに要予約)

【宿泊料金】 2名1室利用時@32,000円～ (1泊夕朝食付き)

このリリースに関するお問合せ：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