

2016年9月1日～10月20日

果実の力でパワーチャージ

「グレープフルステイ」プラン開始



フルーツ王国山梨では何十種もの葡萄が生産され、秋には次々と収穫の時期を迎えます。旬ならではの個性豊かな葡萄を収穫し、種も皮も丸ごと楽しむ、たっぷり葡萄づくしの2泊3日。果実と触れ合い、自然の中でそのパワーを堪能すれば、心は癒され身体には活力が湧いてきます。



ビタミン、ミネラル、ポリフェノールが豊富で「畑のミルク」とも例えられる葡萄は、食べる部分や調理法によりその栄養素を多様に引き出すことができます。ただ食べるだけではない、葡萄の多様な魅力が詰まった贅沢なプログラムをご用意します。

見た目と味わいの違いを楽しむウエルカムビネガー

その時期の選りすぐり3種の葡萄を使ったフルーツビネガーをキャビンでお楽しみいただけます。色味も甘みも異なる葡萄に合わせてハーブを加え、じっくり1週間漬け込みます。お目覚めには炭酸水で割って爽やかに、肌寒くなるおやすみ前にはほっと落ち着くお湯割りがおすすめです。



葉に触れ土に触れる 収穫体験

約40種の葡萄を栽培する農家へ行き、「ぶどう狩りマイスター」と共に、今一番美味しい葡萄さがし。お好みの葡萄が見つかったら、たっぷり房ごと収穫します。収穫の後は近隣のワイナリーへ移動して、畑を望む見晴らしの良い丘でランチを食べるのもおすすめです。(収穫体験はオプションです。)



もぎたて葡萄の特別なディナー

収穫した葡萄を使ってシェフが振舞う特別なご夕食。前菜は果汁溢れる葡萄のサラダ、メインディッシュの甲州ワインビーフには葡萄のソースを添えて。デザートにはとっておきの葡萄のケーキをご用意します。



星のや富士（山梨県富士河口湖町）

森の奥のプライベートフットバス

柔らかな木漏れ日の下、フレッシュハーブが香り立つフットバスで身体を温め、収穫の疲れを癒します。摘みたての葡萄を贅沢に使用したフルーツティーとシェフ特製の焼き菓子とともに、まどろみのひとときをお過ごしください。



焼きたて石窯オープンサンド

朝日差し込む森のキッチンでのご朝食。ビタミンたっぷりのフレッシュ葡萄ジュースを飲みながら、石窯焼きのオープンサンドをつくります。じっくり加熱し甘みを増した葡萄とマイルドなクリームチーズに、お好みでハーブを添えて完成です。



2泊3日グレープフルステイ スケジュール例

【1日目】

- 15:00 ご到着
お部屋のフルーツピネガーで身体を潤す
18:00 ダイニングでグリルディナー
県産ワインとのマリージュを楽しむ

【2日目】

- 7:00 湖を眺めながらモーニングBOXのご朝食
9:00 収穫体験へご出発
12:30 ワイナリーにてご昼食
16:00 森の中でフットバスとティータイム
19:00 摘みたての葡萄を使用した特別なディナー

【3日目】

- 8:00 石窯で焼くオープンサンドのご朝食
10:00 葡萄のコンフィチュールづくり
できたものはお土産に
12:00 チェックアウト

コンフィチュールづくり

風の通りが気持ち良いダイニングで行うコンフィチュールづくり。甘い香りを小瓶に詰めて、旅の思い出と共に持ち帰りください。



星のや富士「グレープフルステイ」

期間：2016年9月1日～10月20日

料金：29,000円/人（税・サービス料10%別、宿泊代別）
含まれるもの：3種のフルーツピネガー、フットバスとティーセット、葡萄ディナー、石窯オープンサンドのご朝食、コンフィチュールづくり
※オプション：収穫体験8,000円（税別）
※2泊3日のご滞在がお勧めです。

星のや富士

2015年10月30日に開業した日本初のグランピングリゾート。河口湖を臨む広大な森に、自然と触れ合うクラウドテラスや年中快適に過ごせるキャビン。グランピングマスターが提案するアウトドア体験やシェフが演出するワイルドな食事と共に大自然を楽しみつくす「丘陵のグランピング」です。

電話：0570-073-066（星のや総合予約） 住所：山梨県南都留郡富士河口湖町大石1408
アクセス：河口湖ICから車で約20分 部屋数：40室 チェックイン15:00/チェックアウト12:00
料金：1室1泊51,000円～（食事別・税・サービス料10%込） URL：<http://hoshinoya.com>

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:03-6369-6853

E-mail: pr-info@hoshinoresort.com