



2016年9月1日～11月30日

森から届く10種の香り

# 「収穫きのこディナー」登場

本格的な秋の到来を、鹿の鳴き声がアカマツの森に知らせます。7品のコース料理では、星のやの敷地内で栽培・収穫したきのこをはじめ、珍しいきのこなど10種の豊潤な香りを余すことなくご堪能いただけます。豊かな土地で育ったきのこや鹿肉が、口いっぱい森の香りを運びます。活気溢れるダイニングで、大切な人や仲間との楽しい時間をお過ごしください。



色鮮やかなトキイロヒラタケやタモギタケの他、10種以上のきのこを様々な調理法でご用意します。メインディッシュは、幻のきのことも呼ばれる香茸と鹿肉のグリル。香茸の強い香りには負けない、滋味あふれる鹿肉の味わい。富士山麓を知り尽くした名人が仕留めた旬の鹿肉は低温調理で柔らかく仕上げます。前菜の舞茸のチュイルは、敷地内で栽培した舞茸をパウダー状にして薄焼きに。口に広がる香りとパリパリとした食感が楽しい一品。デザートは、トリュフのアイスに、牛蒡の食感と香りのアクセントを添えて。森から届く個性豊かな香りを心ゆくまでご堪能ください。



## メニュー例

1st appetizer	舞茸のチュイル
2nd appetizer	マッシュルームの卵
Starter	大黒しめじのタルト
Soup	松茸のコンソメ
Fish	オマール海老と花びら茸
Meat	香茸と鹿肉のグリル
Dessert	トリュフと牛蒡のアイス

「収穫きのこディナー」 期間：2016年9月1日～11月30日 料金：15,000円/1名(税・サービス料10%別・宿泊料金別途)  
定員：1日3組限定 ※入荷状況によりメニューは変更になる場合があります。

## 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者からのお問合せ先

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](mailto:pr-info@hoshinoresort.com)