

## 五味自在・初春の手ほどき 料理長に習う京都伝統白味噌雑煮



### 日本料理の伝統と心を伝えるワークショップ

京都は祇園の割烹に生を受け、日本料理の真髄を知る料理長・久保田が星のや京都のお客様だけに伝統の技をお伝えします。初春にとりあげるのはお雑煮。京都では昔から、白味噌に丸餅のお雑煮でお正月を祝ってきました。久保田にとって料理の道を志すルーツの一つとなった白味噌雑煮に込められたストーリーを学びつつ、日本料理店ならではの滋味を味わえる出汁のとり方を実際に体験していただきます。お正月だけでなく何度でもご家族に作ってあげたいような、心がほっこりする白味噌雑煮。滞在後には星のや京都で使用する厳選食材をご自宅にお届け。伝統の味をご自宅で、大切な方とともに味わう贅沢な時をお愉しみください。

### 五味自在に舌鼓を打つ

ワークショップで知的好奇心を満たした後は、星のや京都ダイニングにてご夕食「五味自在」をご堪能いただけます。一皿ごとに隠された技の真髄を学んだあとは、美味しさもひとしお。伝統の技を大切にしながらも、日本料理に独自の解釈を加え進化する星のや京都のお料理を、カウンターにてごゆっくりお楽しみください。

### スケジュール例

- 15:00 チェックイン  
館内の催しをお愉しみください
- 16:30 蔵で白味噌雑煮のワークショップ
- 19:00 カウンターにてご夕食「五味自在」

\* チェックアウト後、星のや京都厳選食材をご自宅にお届け致します。

- 期間:2017年1月9日～1月31日(日程により開催ができない日がございます)
- 料金:27,000円(税・10%サービス料別)
- 含まれるもの:ワークショップへの参加、ご夕食「五味自在」(お飲物は含まれておりません)、雑煮レシピ、材料をご自宅へ送付代
- 定員:8名様まで
- 予約:ご宿泊の7日前

### 星のや京都

古よりの王朝貴族の清遊地、京都・嵐山。百人一首で知られる小倉山と嵐山の峡谷に佇む水辺の私邸。五味を自在に表現している日本料理、四季の美しい景観と静けさの非日常の世界を楽しんでいただける京都のリゾートです。

所在地:

〒616-0007 京都府京都市西京区嵐山元録山町11-2

電話番号:0570-073-066(星のや総合予約)

客室:5タイプ/25部屋

料金:84,000円～(1室あたり/税・サービス料10%込・食事別)

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

