

星野リゾート 界

のどぐろづくしに、花見蟹 春を感じる界の美食旅

【実施期間：2017年3月1日～5月31日】【対象施設：界 加賀、界 津軽、界 松本、界 熱海】

界では地域ならではの料理を楽しむ春の美食旅をご提案します。界 加賀ではのどぐろと春野菜を少量ずつ、多くの品数で味わう「加賀デギュスタシオン」、界 津軽では花見の時期に旬を迎える「花見蟹」など、地域らしさ溢れる春の料理をご堪能下さい。

界 加賀（石川県・山代温泉）

NEW のどぐろづくしと春野菜を楽しむ加賀デギュスタシオン



「デギュスタシオン」とはフランス料理で少量ずつ幾皿もの料理を食べることを意味します。ミシュランガイドにも掲載された美食の宿・界 加賀では、このコンセプトを和食に取り入れ、加賀ならではの食材をふんだんに使用し、少しずつ沢山の品数をお楽しみいただけるよう仕立てました。特にのどぐろは、お造り、塩焼き、棒寿司に蒸し物と、まさに「のどぐろづくし」の会席。たけのこなどの山菜や菜の花といった春野菜とともに、一皿一皿オリジナルで制作した九谷焼の器でお楽しみください。

■期間 2017年3月11日～5月31日 ■料金 1泊2食付お一人様33,000円～ ■予約 5日前まで

界 津軽（青森県・大鰐温泉）

NEW 青森に春を告げる「花見蟹」と帆立・和牛の特別会席



青森の春に欠かせない「とげくり蟹」。こぶし大の小さな蟹で、殻は刺々しくても身は栗のように甘いことから付いた名前です。花見の季節に旬を迎えることから、地元では「花見蟹」と呼ばれ、お花見の席で食べられています。

界 津軽では新鮮な活蟹の身をハーブでふんわりと香り蒸しに仕上げました。ほかにも青森に来たら必ず食べたい帆立の刺身や、ジューシーな和牛もご用意。春を告げる口福の蟹とともにご堪能ください。

■期間 2017年3月1日～5月31日
 ■料金 1泊2食付お一人様27,000円～
 ■予約 5日前まで

NEW

界 松本（長野県・浅間温泉） 信州を楽しむ日本ワインと和牛の会席



この春、界 松本では和牛をしっかり味わいつくす和牛づくしの特別会席をご用意しました。和牛のロースやフィレなど7種類の部位を、焼き物はもちろん、たたきやお造り、揚げ物などそれぞれ一番美味しく食べられる調理法でご提供します。また、地元信州のワイナリー「桔梗が丘ワイナリー」のワインを料理にあわせてお楽しみいただく特別なワインコースもご用意しています。ソムリエの資格を持つ総料理長がこだわり抜いた肉料理と信州のワインで至福の時間をお過ごしいただけます。

- 期間 2017年3月1日～5月31日
- 料金 1泊2食付 お一人様32,000円～
(ワインコースは別料金 お一人3,100円)
- 予約 5日前まで

NEW

界 川治（栃木県・川治温泉） 里山の恵みを味わう味噌牡丹鍋会席

界 川治では2017年4月よりイノシシ肉を使用した牡丹鍋の特別会席をご提供します。イノシシ肉というと丹波・篠山が一般的ですが、自然豊かな栃木県には那珂川町などの山間地でジビエ(マタギ)料理を味わうことができます。餌となるドングリやシイの実、クリ、キノコなどが豊富な山で育ったイノシシは脂が乗っており、臭みのない上質な味わい。鍋のベースには栃木県という土地柄を活かした味噌を使用しています。煮込むほどに柔らかくなり、肉の風味と味噌の香ばしさが調和した絶品鍋をご堪能ください。

- 期間 2017年4月1日～5月31日
- 料金 1泊2食付 お一人様あたり23,500円～



NEW

界 熱海（静岡県・伊豆山温泉） 伊勢海老・金目鯛づくし会席



伊豆エリアのご馳走として人気の食材、伊勢海老と金目鯛をたっぷり堪能できるコースをご用意しました。桜の葉で巻いて蒸した香り豊かな「金目鯛の桜蒸し」は卒業や新学期のお祝い事にもふさわしい、華やかな一品です。伊勢海老は殻付きのまま豪快に焼いた「鬼殻焼き」と素材のよさが引き立つ「活け造り」でご賞味ください。熱海の旨みを、春の香りごと頬張っていただきたい特別な会席料理です。

- 期間 2017年3月1日～5月31日
- 料金 1泊2食付 お一人様あたり42,500円～
- 予約 5日前まで



KAI

星野リゾート 界

星野リゾートが全国で展開している日本初の温泉旅館ブランド。日本らしさと快適さを追求した空間やサービスをご用意しています。旅の醍醐味であるご当地の魅力伝える「ご当地楽」のおもてなしと、滞在を通して地域の文化に触れる「ご当地部屋」が特徴。2017年4月には、14施設目となる「界 アンジン」（静岡県）が誕生します。

このリリースに関する問い合わせ：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