

春の訪れを堪能する朝鍋朝食 「若竹と桜鯛の香春鍋」が2017年も登場

2017年3月1日～4月30日



星のや京都では2017年3月1日～4月30日までの間、1日10食限定朝鍋朝食「若竹と桜鯛の香春鍋」を提供します。日中は穏やかな陽気に包まれ、1500本以上の山桜や様々な花が咲きほこるこの時期でも、朝晩の嵐山はまだ肌寒い日が続きます。そんな寒暖の差や、冷えに疲れた心身の調子を整えるため、星のや京都では、朝食に鍋を用意しています。この時期は「春香鍋」と題して、筍や山菜、若布、桜鯛といった旬の食材の香りや独特な風味を味わえる内容に仕上げました。こだわりの出汁に、京都で古くから親しまれてきた旬の食材をぐらせ味わうことで、素材の良さはもちろん、町が育ててきた食文化や歳時記もお楽しみいただける朝食です。

料理長のこだわりの出汁



繊細な旬の食材を味わうために、鍋の出汁には料理長のこだわりがあります。旨味の異なる二種類の昆布を前日から、仕込み水に浸し、一定の温度帯で抽出をします。また、鰹節は素材はもちろん、削りかたや厚さも料理長が鰹節メーカーと共同開発したものです。エグ味や苦味といった雑味を極力抑えるため、素材・温度・抽出方法にこだわり、食材の旨味を引き立てます。

日本料理が育んだ 筍と山菜



筍は旬の明確な食材で、季節感を大事にする日本料理では、春の味覚の代表格とされてきました。特に、京都市南西部の丘陵地帯で獲れる筍は、200年以上の栽培の歴史を持ち、味の良さに定評があります。その独特な栽培方法や収穫方法は、日本料理が追求した繊細な味の結果だとも言われます。また山菜は、ソメイヨシノが満開となる3月下旬が摘み頃です。冬の寒さに耐えて芽吹く、筍や春の山菜は、ほのかに苦味やアクが含まれています。この時期ならではの春の苦味を、出汁を通して味わっていただきます。

若布と桜鯛



この時期、共に旬を迎える筍と、味の相性がよく、日本料理では古くから親しまれてきました。若布と筍を合わせた料理を「若竹」と呼びます。また、この時期、産卵を迎える真鯛は、桜のように鮮やかな美しい色彩を持っていると言われており、別名「桜鯛」や「花見鯛」とも言われています。春を告げる「若竹」と「桜鯛」、旬の食材はもちろん、それらが重なりあった深い滲み出たスープを味わうのも、鍋のならではの楽しみ方の一つです。



季節の移ろいとともに朝に鍋を楽しむ

星のや京都では、今後も、鍋を通して、旬の食材や町が育ててきた食文化や歳時記も楽しめる朝食を提供していきます。

- 期間：3月1日～4月30日
- 定員：一日限定10食まで

- 料金：7,200円（税・サービス料10%別）
- 予約：前日20:00まで

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。進取の気風ある京料理、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。

〒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：81,000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

