

星野リゾート 界  
**ご当地朝食 提供開始**  
 【実施期間：2017年3月2日～通年】

全国に展開する日本初の温泉旅館ブランド「星野リゾート 界」では、2017年3月より通年で、地域色を感じる食材や、郷土の調理法を取り入れた「ご当地朝食」をご提供します。界 加賀の治部煮朝食や界 津軽の貝焼き味噌朝食など、全国の界をめぐり、地域らしさを感じる各地の朝食を味わうのもおすすめです。

界加賀（石川県・山代温泉）  
 治部煮朝食



江戸時代、武家から庶民に至るまで広く親しまれ、現代もその味が引き継がれる金沢を代表する郷土料理「治部煮」。界 加賀では鶏肉、ネギ、ニンジンなどの野菜を甘辛く味付けし、そこに加賀特産のすだれ鮎やシイタケを加えて煮ています。アクセントに薬味のワサビを添えて味わうのが特徴的です。

界 津軽（青森県・大鰐温泉）

貝焼き味噌朝食



ホタテの貝殻の上で、ホタテの身と鰹節、ネギを味噌で味付けし、卵でとじる津軽の郷土料理。香ばしい匂いが食欲をそそります。

界 川治（栃木県・川治温泉）

鬼子蔵汁朝食



餅やニンジン、ゴボウなどがごろごろと入った醤油ベースの具だくさん鍋。川治に住む鬼子蔵さんが、病床の妻に食べさせたところ発したという言い伝えがある郷土料理です。

界 鬼怒川（栃木県・鬼怒川温泉）

しもつかれ朝食



初午の日に稲荷神社に供える風習が残っている栃木の郷土料理。ヤシオマスやニンジン、ダイコン、大豆を粗くおろし、味噌で煮込んだ、ご飯にぴったりの一品です。

ご当地朝食

■ 期間：2017年3月2日～通年

■ 料金：各施設の宿泊料金に含まれる

■ 場所：食事処

※界 熱海のみ客室で提供

界 熱海（静岡県・伊豆山温泉）

## 鯛めし朝食

釜で炊き上げた鯛めしを熱々で味わう贅沢な朝食。お好みで、胡麻やネギ、あらねなど、5種の薬味を加えてお召し上がりください。潮騒を聞きながら、客室でゆっくりと朝食を味わうことができるのも、界 熱海ならではの魅力です。



界 日光（栃木県・中禅寺温泉）

## 豆乳ゆば朝食

古くから山岳信仰の地として栄えていた日光。日光名物の湯波は全国から訪れた僧侶にとって貴重なたんばく源として親しまれていたことが、その始まりといわれています。界 日光では朝乳鍋でヘルシーな朝食をお召し上がりください。



界 箱根（神奈川県・箱根湯本温泉）

## 餅がゆ朝食

東海道の宿場町として栄えた箱根湯本。天下の難所、峠越えに備え宿場では餅や甘酒などが供されたといわれています。界 箱根でも朝から元気に旅をしていただきたいという思いから、餅がゆ朝食をご用意しています。



界 アンジン（静岡県・伊東温泉）

## 鯛のうしお汁朝食



鯛の出汁を活かし、塩、醤油、ショウガでシンプルに味付けした、うしお汁。漁師料理がルーツの一品です。

界 伊東（静岡県・伊東温泉）

## なめろう朝食



アジをネギなどの香味野菜と味噌で叩き合えた漁師料理、なめろう。ご飯にのせ、お茶漬けとしてもお召し上がりいただけます。

界 松本（長野県・浅間温泉）

## ほおば 朴葉味噌朝食



朴葉の上で、信州サーモン、鶏肉、キノコなどを信州味噌で香ばしく、蒸し焼きにする朴葉味噌。朝からご飯がすすみます。

界 遠州（静岡県・館山寺温泉）

## 煎茶がゆ朝食



お茶処、静岡ならではの、緑茶を使った茶がゆ。香りも爽やかで、さらりとお召し上がりいただけます。

界 出雲（島根県・玉造温泉）

## ほうしょ 奉書焼き朝食



宍道湖七珍の一つでもあるスズキを奉書に包み、蒸し焼きにした奉書焼き。松江藩主に献上され、後に広まった郷土料理です。

界 阿蘇（大分県・瀬の本温泉）

## カルデラ朝食



一文字（ひともし）と呼ばれる青ネギを巻いて、酢味噌で味わう一文字ぐるぐるや、土鍋炊きのホカホカご飯を味わう朝食です。

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