

星野リゾート トナム (北海道・勇払郡)  
白樺の森でアウトドアランチを楽しむ  
「ワイルドハーブランチ」に苦味にフォーカスした新メニュー登場!

提供期間：2017年5月13日～6月25日の土日

北海道最大級の滞在型リゾート「星野リゾート トナム」は、2017年5月13日より、白樺の森にあるデッキでアウトドアランチを楽しむ「ワイルドハーブランチ」をリニューアルした内容にて提供いたします。昨年のメニューをもとに、今年は山菜の「苦味」にフォーカスした内容に仕上げました。さわやかな春の森で、苦味が苦手な方でも抵抗なく味わえるシェフオリジナルの料理や、苦味をまるやかにするドリンクを楽しむことができます。



### 今年は山菜の苦味にフォーカス

昨年より、トナムの敷地内にある森で、アウトドアランチを楽しむ企画をスタートしました。「ワイルドハーブ＝山菜」と定義し、トナムが位置する占冠村で親しまれている山菜の美味しさを知っていただくことを目指しております。占冠村は、ミネラルを多く含んだ土壌や鶴川の源流など、山菜が育ちやすい環境が整っているとされています。企画を開発していく過程で、私たち自身も山菜の奥深さを知り、今年は新たに山菜の「苦味」にフォーカスしたメニューを考案いたしました。調理法や、他の食材との組み合わせを工夫することで、苦味のある山菜も美味しく食べることができます。星野リゾート トナムでは今後も地域の特徴を生かした取り組みを行ってまいります。

### New 苦味を味わうウォーミングアップ

#### 「白樺樹液の食前ドリンク」

苦味を堪能するため、食前に白樺樹液を使用したドリンクで口の中を整えます。白樺樹液は、白樺が開花・開葉するために必要な養分を地中から吸い上げる時期にのみ採取できる液です。その白樺樹液を使ったドリンクは、ほんのり甘く、さわやかな飲み口です。

### power Up シェフこだわりのメニュー

提供するすべての料理に山菜を使用します。苦味やアクの強い山菜ですが、イタリアンテイストにアレンジすることで食べやすく仕上げました。トマトのエキスを漬けた爽やかな苦味が特徴のスプーン料理、油で揚げることで苦味がまるやかになったフリット(洋風天ぷら)、チーズのkokoroと山菜の苦味が織りなすやわらかい味わいのパスタなど、それぞれの料理で、異なる苦味を楽しむことができます。

#### <メニュー例>

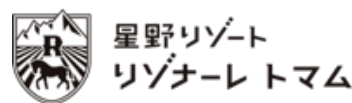
Stuzzichino	3種のスプーン料理	Antipasto	春の芽吹きのひとつ皿
Zuppa	緑のホットスムージー	Pasta	雪解けパスタ
Dolce	春色毎のデザート	Bevanda	ハーブティー

<ワイルドハーブランチ概要>	期間	2017年5月13日～6月25日の土日	時間	12:00～14:00	場所	ザ・タワー せせらぎデッキ
	料金	5,400円 (5品のコース)	予約	5日前までに要web予約※1日10名様限定	対象	宿泊者、日帰りどちらでも可

## 星野リゾート トナム

### 星野リゾート トナム / 星野リゾート リゾナーレトナム

北海道の中心に位置する滞在型リゾート。「ザ・タワー」、「リゾナーレトナム」を中心に、様々なアウトドアアクティビティが楽しめます。壮大な雲海が見られる「雲海テラス」、インドアエイブール「ミナミナビーチ」、最大20店舗以上の多彩なレストランを有する北海道でも最大級のリゾートホテルです。ザ・タワー:535室/チェックイン15:00～、チェックアウト～11:00/1泊朝食付き 12,000円～(2名1室1名様あたり) リゾナーレトナム:200室/チェックイン15:00～、チェックアウト～11:00/1泊朝食付き 19,500円～(2名1室1名様あたり)  
URL: <http://www.snowtomamu.jp>  
電話: 0167-58-1111 (代表電話) 住所: 〒079-2204 北海道勇払郡占冠村中トナム  
アクセス: 新千歳空港より車で約100分, JRで約90分 (南千歳駅乗換)  
※仕入れ状況により、料理や販売内容、食材の産地が一部変更になる場合がございます。  
※料金は全て消費税、サービス料金が含まれております。



星野リゾート  
リゾナーレトナム