

鵜飼と「五味自在」の料理を楽しむ 今年も「夕食付プライベート鵜飼舟」開催決定

2017年7月10日～9月10日



「星のや京都」では、2017年7月10日～9月10日の間、鵜飼と「五味自在」の料理を楽しむアクティビティ「夕食付プライベート鵜飼舟」を今年も開催いたします。夏の夜、嵐山の前を流れる大堰川では、鵜飼が催されます。星のや京都は、この時期、宿泊者1日1組限定で、鑑賞専用の屋形舟で楽しむ夕食を提供いたします。京都の街が、古くから守り育ててきた自然や文化を間近に臨みながら、旬の味覚を味わえます。



夕暮れを迎えた大堰川には、かがり火に照らされた鵜飼舟と、観覧する無数の舟で幻想的な風景が広がります。貸切の舟の上では、三味線の生演奏と乾杯のシャンパンが振る舞われます。また、シャンパンに合わせた料理を用意しています。目の前で繰り広げられる鵜飼を眺めながらプライベートな夕食を楽しめる貸切舟は、星のや京都の宿泊者だけが参加できる催しものです。

- 期間: 7月10日～9月10日 (8月16日は除外日) ■時間: 19:00～ (9月1日からは18:30～)
 - 定員: 1日1組 (2～8名) ■予約: 1週間前まで* 宿泊者限定
 - 予約方法: お電話 (星のや総合予約: 0570-073-066) またはメール (info_Kyoto@hoshinoya.com)にてご予約
 - 料金: お一人様58,300円 (税・サービス料10%別) * 宿泊料別
 - 含まれるもの: ご夕食「五味自在」、三味線の演奏、プライベート貸切鵜飼鑑賞舟、グラスシャンパン
 - 乗舟・降舟: 星のや京都本館
- * 大雨・増水・強風のため、欠航する場合がございます。
* ご夕食: コースの先付、八寸を舟内にて、鵜飼終了後お料理の続きをダイニングにてお楽しみいただきます。

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

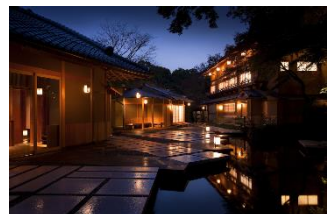
料金: 81,000円～ (1室あたり/税・サービス料10%込・食事別)

本リリースに関する報道関係からのお問合せ先

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



星のや京都だけの3つの楽しみ方

1. 舟上で楽しむシャンパンと先付・八寸



夏の嵐山の情景を切り取り、ダイナミックに表現した八寸は、味はもちろんのこと、見た目にも夏の涼を楽しませてくれます。うずらの真薯で川底を、六方むきにした石川芋で川の小石、八方地のゼリーで清流の流れを表現した「岩石寄せ」、ほおずきの実に見立てた琵琶鱒の自家製スモークと味噌漬けの鼈甲（べっこう）玉子など、夏の歳時記にちなんだ山海の珍味が、卓上を賑やかに満たします。

3. 三味線の生演奏



星のや京都専用舟では、三味線が奏でられ、艶やかな音色が夜の風情を演出します。

嵐山の鵜飼

嵐山に流れる大堰川で行われる鵜飼は、その歴史は古く、平安時代から行われていたと言われます。今でも伝統的な漁法は守られ、鵜匠と呼ばれる漁師は風折烏帽子（かざおれえぼし）に腰みのをまとい舟上で魚を行います。

手綱を引き、数羽の海鵜を飼いならして鮎などの川魚をとる姿は、いにしへの貴族の風雅な趣そのものです。嵐山では宮廷鵜飼として親しまれています。

今後の展望

今後も星のや京都は、都市に住む現代人に、京都の文化や自然を通した歳時記に親しむ工夫や提案を行っていきます。

2. 五味自在の夕食



星のや京都の料理を手掛ける総料理長久保田は祇園の割烹店に生まれ、海外でも技術と表現方法を学んできました。複合的な出汁や斬新なプレゼンテーションで、日本料理が培ってきた夏の滋味や涼といった魅力を再発見できるような料理を提供します。「伝統的な京の味に親しんだ日本のゲストには、新鮮で驚きのある日本料理の世界を、そして海外のゲストには日本料理の持つ可能性と奥深さを体感してもらえるような提案を。」五味自在という料理のコンセプトには、そんな総料理長久保田の思いが込められています。

4. 1組様限定プライベート舟



星のや京都の鵜飼舟は、一般の乗り合いとは異なり、滞在のお客様1日1組様限定の貸切舟です。

