

星野リゾート ロテルド比叡 (京都・比叡山)
発酵食材を取り入れたフレンチコースに

4年熟成の「甘露漬け鮎寿し」を使った新スペシャリテが登場
～400余年の歴史を持つ老舗「総本家喜多品老舗」との合作～

琵琶湖を望むオーベルジュ「星野リゾート ロテルド比叡」のフレンチコースに、2017年5月1日、4年熟成の「甘露漬け鮎寿し」を使ったスペシャリテが登場します。400余年の歴史を持つ鮎鮓の老舗「総本家喜多品老舗」の協力を得て、開発したメニューです。



ロテルド比叡の「発酵ガストロノミー」

琵琶湖周辺の近江エリアは、気温、湿度など、食品を保存するための技法「発酵」に必要な条件が揃っています。ロテルド比叡では、近江の食材を用いて美味しさを追求している方々と協力し合い、発酵にまつわる食文化体験を提供したく、「発酵ガストロノミー」というプロジェクトに取り組んでいます。今回の新スペシャリテも、そのプロジェクトのひとつとして開発しました。

新スペシャリテの特徴

- ① 塩漬け2年、飯漬け1年、酒粕漬け1年の計4年かけて熟成させた鮎鮓(*)を使用します。酒粕に漬けこむことで、鮎鮓特有の酸味がやわらぐとともに、酒粕の甘みが加わり食べやすくなります。(※通常の熟成期間は1年)
- ② 「甘露漬け鮎寿し」をフランス料理の代表的な食材・フォアグラと組み合わせました。酒粕の酸味と甘みがフォアグラの旨みと調和します。トッピングは「マルトセックドユイルドノア」。「マルトセック」という材料を用いて、クルミのオイルをパウダー状にしたものです。クルミの香りと、さらさらした食感が特徴で、鮎鮓とフォアグラの個性を引き立てます。

- 提供開始日：2017年5月1日
- 提供時間：17:30～(ラストオーダー 20:00)
- 予約：シェフスペシャリテコースプラン 28,300円～/人(2名1室利用時・1泊2食付)

【ご参考】四〇〇年鮎寿し 総本家 喜多品老舗

元和五年(1619年)の江戸初期に創業、400余年の歴史を持つ鮎鮓(ふなずし)の老舗「総本家喜多品老舗」。現在十八代目。江戸初期の元和5年(1619年)、伊勢から大溝藩(現・滋賀県高島市)に移った藩主に従って山形屋九右衛門が高島に移り、代々暗方として仕え作ったのが起源で、以来、琵琶湖の固有種である天然のニゴロブナだけを使い、現代では稀になった木桶仕込みで、自然の営みに任せた鮎鮓づくりを続けている。(参考:総本家 喜多品老舗ホームページ)



星野リゾート ロテルド比叡

世界文化遺産・比叡山延暦寺の続き地に建つ琵琶湖を望むオーベルジュ。古来より近江に伝わる発酵の知恵を用いた鮎鮓や豊穡な近江食材を使い、新しいフレンチや発酵の体験をお楽しみ頂けます。

電話：0570-073-022/星野リゾート予約センター 住所：〒606-0000 京都府京都市左京区比叡山一本杉
アクセス：JR湖西線大津京駅より車で約20分・JR京都駅から無料送迎バスで約45分(定時運行)

部屋数：29室 チェックイン：15:00～/チェックアウト：～11:00

宿泊料金:1泊2食付 2名1室利用時1名様あたり 24,000円～(税・サ込) URL : <http://hr.hotel-hiei.jp>

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: 03-5159-632 FAX: 03-6368-6853 E-mail: pr-info@hoshinoresort.com

