

星野リゾート 界

地域らしさにこだわった調理法や器の演出が楽しめる 秋の新メニューが登場

【実施期間：2017年9月1日～11月30日】

【対象施設：界 箱根、界 熱海、界 伊東、界 アンジン、界 津軽、界 遠州、界 阿蘇、界 加賀、界 出雲、界 松本】

星野リゾート 界に、2017年9月1日、秋の特別会席が登場します。実りの秋、食欲の秋と呼ばれるゆえんは、秋に旬を迎える食べ物が多いことにあります。漁が解禁されるとらふぐや紅ずわい蟹、旬をむかえる松茸など、その地に行かなければ味わえない旬の美味しさをそろえました。地域らしさにこだわった調理法や器の演出にも注目です。

NEW

界 箱根（神奈川県・箱根湯本温泉）

牛と松茸のすき焼き



界 箱根に、2017年秋、松茸の香りから味覚までをご堪能いただける秋の特別会席「松茸づくし会席」が登場します。毎年好評の会席で、今年は、土瓶蒸しや松茸の網焼き、松茸ご飯の他に、「牛と松茸のすき焼き」をメインとしてご提供します。すき焼き鍋の割り下には、江戸時代より東海道を行き交う旅人に飲まれたという甘酒を隠し味に使用しています。甘いタレが染み込んだ牛肉と松茸を温泉卵に絡めて、ひと味違うすき焼きをお召し上がりいただけます。この会席のために特別に作られた寄木細工の器も秋限定で登場します。

- 期間：2017年9月1日～11月30日
- 料金：1泊2食付 43,400円～(税・サ・入湯税込)
- 予約：5日前まで

NEW 界 熱海（静岡県・伊豆山温泉） 伊勢海老 煎り酒大鉢蒸し

界 熱海2017年秋の特別会席は、「伊勢海老尽くし」です。伊勢海老を「先付」、「刺身」、「煎り酒大鉢蒸し」の3つの調理法で堪能できる内容です。初登場の「伊勢海老 煎り酒大鉢蒸し」は、伊勢海老の殻、香味野菜、昆布で取った出汁に、自家製の梅干しと日本酒で造った煎り酒を加え、伊勢海老を大鉢で熱々に蒸し上げた一品です。伊勢海老のみそと煎り酒に入っていた自家製の梅干しを添えますので、お好みに合わせた味のアクセントと共にお召し上がりいただけます。

- 期間：2017年9月1日～11月30日
- 料金：1泊2食付 42,500円～(税・サ・入湯税込)
- 予約：5日前まで



NEW 界 伊東（静岡県・伊東温泉） 金目鯛とキノコの炊き込みご飯

海の幸が豊富な伊東エリアで、三大美味といわれている伊勢海老・鮑・金目鯛を味わえる界 伊東の特別会席。2017年秋はメインに「金目鯛とキノコの炊き込みご飯」が新登場します。金目鯛をまるごと一匹、キノコと出汁を加えて土鍋で炊いた秋の一品です。ほかにも、伊勢海老のお造りや、鮑の踊り焼きなど土地の旨みが味わえる会席をご堪能いただけます。

- 期間：2017年9月1日～11月30日
- 料金：1泊2食付 29,100円～(税・サ・入湯税込)
- 予約：5日前まで



NEW

界 アンジン（静岡県・伊東温泉） 牛と松茸の壺蒸し焼き



界 アンジンでは、2017年9月、秋の特別会席のメインに「牛と松茸の壺蒸し焼き」が登場します。牛肉と秋の味覚である松茸を、壺で香り豊かに蒸し焼きした料理です。界 アンジンのテーマ「船旅」にちなみ、大航海時代に食材の運搬や保管に使われていた壺や樽にヒントを得て、食材を壺に入れ、うまみが引き立つよう密閉調理する調理法「壺蒸し焼き」を開発いたしました。目前で壺を開けると、芳醇な香りがひろがり、ビールが進みます。

- 期間：2017年9月1日～11月30日
- 料金：1泊2食付 32,100円～
(税・サ・入湯税込)
- 予約：5日前まで

界 津軽（青森県・大鰐温泉） 大間のマグロづくし

界 津軽では、2017年9月1日より、特別会席「大間のマグロづくし会席」を期間限定で提供します。豊かな漁場に囲まれ、贅沢な海産物がそろう青森県。とりわけ津軽海峡で獲れた大間産マグロは「黒いダイヤ」と呼ばれ、名実ともに鮪の最高峰と言われています。その大間のマグロを使った秋の特別会席は、大間産マグロをそのまま味わうお造り、贅沢なねぎま鍋、〆には赤身・中トロと帆立貝をあわせたとろける旨さの握り寿司と、まさにマグロづくしを楽しめます。

- 期間：2017年9月1日～2018年2月29日
- * 2017年12月30日～2018年1月3日除く
- 料金：1泊2食付 30,000円～(税・サ・入湯税込)
- 予約：5日前まで

界 遠州（静岡県・館山寺温泉） ふぐづくし会席



界 遠州では、2017年も、とらふぐ漁が解禁となる10月より、「ふぐづくし会席」を提供します。引き締まった身と歯ごたえを楽しむ「てっさ」、メインの「ふぐちら鍋」はもちろん、煮凝り、から揚げ、白子茶碗蒸しとふぐ料理の数々が味わえる会席です。

- 期間：2017年10月1日～11月30日
- 料金：1泊2食付 39,200円～(税・サ・入湯税込)
- 予約：4日前まで



界 阿蘇（大分県・瀬の本温泉） 松茸と和牛 秋のカルデラ鍋



界 阿蘇では、2017年9月1日より、秋の特別会席「松茸と和牛のカルデラ鍋会席」を期間限定で提供します。「カルデラ鍋」とは、世界有数規模の阿蘇カルデラにちなみ、カルデラの草原をイメージして制作した界 阿蘇オリジナルの土鍋です。牛すじベースの合わせ出汁のスープで、松茸と和牛のしゃぶしゃぶを楽しめます。

- 期間：2017年9月1日～11月30日
- 料金：1泊2食付 48,500円～(税・サ・入湯税込)
- 予約：5日前まで

界 加賀 (石川県・山代温泉) 九谷焼の器で楽しむ のどぐろの吟醸蒸し



界 加賀では、2017年9月1日より、秋の特別会席「のどぐろづくし会席」を期間限定で提供します。日本海の豊かな海の幸を代表するのどぐろ（あかもつ）は、脂がのっていてくせのないおいしさが特徴です。この「白身のトロ」と言われるのどぐろを、5通りの調理法で提供します。なかでも蒸し物の「のどぐろの吟醸蒸し」は、のどぐろを加賀の大吟醸酒で風味豊かに蒸し上げた界 加賀オリジナル料理です。ほかにもお造りや塩焼きなど、「のどぐろづくし」を楽しめます。

- 期間：2017年9月1日～11月6日
- 料金：1泊2食付 35,000円～
(税・サ・入湯税込)
- 予約：5日前まで

界 出雲 (島根県・玉造温泉) 紅ずわい蟹会席

界 出雲では、2017年9月8日より、秋の特別会席「紅ずわい蟹会席」を提供します。毎年9月に漁が解禁となる紅ずわい蟹は、鳥取県の境港が日本一の水揚げ量を誇る、この時期ならではの食材です。ミネラル豊富な深層水域で育つため、身が肉厚で味も濃厚。茹でて食べると強い甘みが口いっぱいに広がる紅ずわい蟹を、おひとり一杯とボリュームたっぷりにご提供します。ほかにも松茸など、秋の味覚を取りそろえた食欲の秋にぴったりの特別会席です。

- 期間：2017年9月8日～11月6日
- 料金：1泊2食付 38,000円～(税・サ・入湯税込)
- 予約：5日前まで



界 松本 (長野県・浅間温泉) 赤ワインしゃぶしゃぶ

界 松本では、2017年10月1日より、季節の会席に新しく「赤ワインしゃぶしゃぶ」が登場します。「赤ワインしゃぶしゃぶ」は、ソムリエの資格をもつ総料理長が考案した、地元信州のワインを楽しむためのオリジナル料理です。昨年までは特別会席にて提供しておりましたが、好評につき、より多くの方に味わっていただきたいという思いから、基本プランの季節の会席で提供します。土鍋で煮立たせた赤ワインと牛すじの旨味と煮立たせた赤ワインをあわせた特製出汁で和牛と季節の野菜を楽しむことができます。お料理に合わせた信州ワインとともに召し上がりください。

- 期間：2017年10月1日～ *1月1日を除く
- 料金：1泊2食付 26,000円～(税・サ・入湯税込)
- 予約：当日14:00まで



星野リゾート 界

星野リゾートが全国に展開する日本初の温泉旅館ブランド。日本らしさと快適性を追求した空間やサービスを用意しています。旅の醍醐味であるご当地の魅力を表現する「ご当地楽」のおもてなしと滞在を通して地域の文化に触れる「ご当地部屋」が特徴。2017年4月には14施設目となる「界 アンシン」（静岡県）が誕生しました。

