

星のや京都 (京都府 嵐山)
 奥嵐山の冬景色とともに伝統野菜の滋味を楽しむ
 「九条ネギと鴨肉の白味噌鍋」提供決定
 開催期間：2018年1月8日～2月28日

京都府・嵐山にある全室リバービューの旅館「星のや京都」では2018年1月8日～2月28日までの期間、1日4食限定で、奥嵐山の冬景色とともに伝統野菜の滋味を楽しむ「九条ネギと鴨肉の白味噌鍋」を客室にて提供します。星のや京都では、一年を通して朝食に鍋料理を用意し、活力ある一日のはじまりを提供しています。この冬は、九条ネギや鴨肉といった旬の食材を使い、その旨味や滋味を味わえる内容に仕上げました。京都で古くから親しまれてきた旬の食材を、白味噌で仕立てたこだわりの出汁にくぐらせ味わうことで、素材の旨味のみならず、街が育ててきた食文化や歳時記も楽しめる朝食です。



底冷えが生み出す九条ネギの甘み

冬の九条ネギは、寒さが厳しくなるにつれて、凍らぬよう、内部に糖分を蓄えます。そのため、栄養価も高くなり、甘みと旨味が凝縮され、風味豊かな味わいになります。また、ネギは熱によって甘みがさらに引き立つといわれており、冬の鍋には適した食材です。

鴨出汁が引き立てる九条ネギの滋味

鴨肉は、同じく冬に旬を迎えるネギと味の相性が良く、その組み合わせは、とりわけ関西では古くから親しまれてきました。星のや京都では、九条ネギの滋味を存分に味わえるよう、鴨の身と軟骨を、鍋が仕上がる直前に団子に仕立て、鍋に入れ、白味噌仕立ての出汁で煮立たせます。鴨肉の風味が溶け出した出汁は、九条ネギの滋味を一段と引き立たせます。また、九条ネギの旨味や甘みがしみ出た出汁を最後の一滴まで楽しむために、締めには雑炊を用意しています。

客室で楽しむ朝食と奥嵐山の冬景色

星のや京都では、朝食を客室で提供しています。全ての客室から奥嵐山の景色が望め、窓の外を眺めながらゆっくりと旬の味覚を味わうことができます。とりわけ、雪が積もった奥嵐山の溪谷の朝の景色は山水画のように美しく、時には野生の鹿や猿が川の水を飲む姿など自然の情景を楽しむこともできます。



料理長のこだわりの出汁

繊細な旬の食材を味わうために、鍋の出汁には料理長のこだわりがあります。旨味の異なる二種類の昆布を、前日から仕込み水に浸し、一定の温度帯で旨味を抽出します。また、鰹節は料理長が鰹節メーカーと、素材、削り方、厚きまでこだわって、共同開発したものです。えぐ味や苦味といった雑味を極力抑えるため、素材・温度・抽出方法にこだわり、食材の旨味を引き立てます。



星のや京都 総料理長 久保田一郎

総料理長の久保田は、京都祇園の割烹料理を営む家に生まれ、日本料理の修行を京都で積んだ後、フランスに渡り、フランス料理を学びました。さらにロンドンで日本料理店「Umu(生)」の総料理長に就任し、オープンから4ヵ月、31歳でミシュランの星を獲得しました。星のや京都では、日本料理の基本、伝統を忠実に守りながらも、海外の旨味の抽出方法や分解と再構築といった調理法を取り入れた、新鮮で驚きのある日本料理を提供しています。

今後の展開

星のや京都は、今後も四季を通して、京都の街が育んできた文化や歳時記を食を通して提案していきます。

- 期間：2018年1月8日～2月28日
- 料金：7,200円（税・サービス料10%別）*宿泊料別
- 場所：客室
- 予約：前日20:00まで、1日4食限定

- 時間：7:00～10:00
- 対象：星のや京都宿泊者
- 最小予約可能数：1食

*食材の入荷状況によって提供期間が前後する可能性があります。

星のや京都

平安貴族が別邸を構えた京都・嵐山。渡月橋から船に乗り、大堰川を遡ると現れる水辺の私邸。京都に息づく日本の伝統技法を感じる客室、五味を自在に表現する日本料理、四季の美しい景観と静けさの非日常の世界を楽しめるリゾートです。

所在地：〒616-0007 京都府京都市西京区嵐山元録山町11-2

アクセス：阪急嵐山駅より徒歩約10分、京都南ICより車で約30分

電話番号：0570-073-066(星のや総合予約) URL: <http://hoshinoya.com/>

客室数：25室 チェクイン15:00～/チェックアウト～12:00

料金：81,000円～（1室1泊あたり、食事別、税・サービス料10%込）

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

