

星野リゾート 界 熱海 別館ヴィラ・デル・ソル (静岡県・伊豆山温泉)
秋の満月の奇跡を味わう
「ソフトシェル伊勢海老ディナー」を期間限定で提供
【実施期間：2018年9月24～26日、10月24～26日】

相模湾に面した「星野リゾート 界 熱海 別館 ヴィラ・デル・ソル」では、2018年9月24～26日及び10月24～26日の6日間限定で、「ソフトシェル伊勢海老」をメインディッシュにしたディナーコースを提供します。レストランのバルコニーから海に映るムーンロードを眺めながら、満月の前後にしか収穫することができないと言われている奇跡の食材を味わえる特別なコースです。



満月が生んだ奇跡の食材と言われる由縁

Point 1

素材の希少性

伊勢海老は、産卵期を終えた9月～10月にかけて漁獲が盛んになります。夜行性で、日暮れになると岩陰から這い出て餌を探し歩き、明け方にまた岩陰に戻る習性がありますが、比較的海底が明るく照らされる満月の前後には、明かりを嫌い岩陰に隠れてしまう為、伊勢海老漁は行われません。

伊勢海老はこの満月の時期に限り、岩陰に隠れて脱皮をされるとされており、脱皮回数も年2回前後で、漁が行われる時期に獲れるのはほんのわずかです。この希少性故に、「ソフトシェル伊勢海老」は奇跡の食材と言われています。

Point 2

食材としての魅力

「ソフトシェル伊勢海老」とは、脱皮をしたばかりの殻の柔らかい伊勢海老のこと。

脱皮した直後の伊勢海老は、殻が出来上がる前の為、通常のごつごつとした伊勢海老からは想像ができない程、頭から足先まで殻が柔らかい状態です。殻が柔らかいからこそ、殻がついたままでそのまま調理して、殻ごと食べることができる貴重な食材です。

また、脱皮時の伊勢海老は生命力が強く、殻を強くする為にたくさんの養分を蓄えていると言われていています。その為、通常よりも身質が良く、味噌もたっぷり詰まっています。

シェフ金野が手掛ける「ソフトシェル伊勢海老」

脱皮をしたばかりで、殻ごと食べられる伊勢海老があるということ、地元の漁師さんから教えてもらいました。なかなか手入できない奇跡の食材「ソフトシェル伊勢海老」に興味を持ったことで、このディナーコースは生まれました。

このソフトシェル伊勢海老を、フリット(=揚げる)で仕上げます。殻の柔らかい頭の部分は、フリットにすることで芳ばしく、そして食感が良くなります。また、身はふっくらと焼き上げることで、頭部と身の部分の食感の違いが楽しめます。ソースにはソフトシェル伊勢海老の味噌を使い、立ち上る香りが食欲をそそります。殻、身、味噌、全てを使い、余すところなくソフトシェル伊勢海老を味わい尽くせる一品に仕上げます。

言葉で伝えるのではなく、味や香りで魅力が伝わる料理を作る、それがシェフ金野の信念です。奇跡の食材が獲れる熱海の海の豊かさを、料理を通して感じてもらいたい、そんな思いを込めて、この奇跡の食材を手掛けます。

「ソフトシェル伊勢海老ディナー」概要

- 期間：2018年9月24～26日、10月24～26日の6日間
- 場所：界熱海 別館 ヴィラ・デル・ソル
- 料金：1泊2食付 37,400円～
(2名1室利用時の1名料金、サ税込)
- 予約方法：5日前までに専用プランにて申し込み
(1日1組2名限定)

■コース内容一例■

甲殻類の煮凝りと紫雲丹

真鯖の瞬間スモーク
蕎麦粉のクレープ

ムール貝のクラフティ
エビス風

鮑の岩塩包み
海藻とバターソース

ハタとヤマドリダケのロティ
茸のエスプレッソ

ソフトシェル伊勢海老のフリット

和栗のパルフェと葡萄のジュレ

秋トリュフのグラタン

満月が照らしたすみロードを眺めながらディナーを楽しむ

ムーンロードとは、月が海に描く「月光の道」のこと。輝きを増した月が、水平線から昇る時に波打つ海面に一筋の光の道を映しだします。

海を目の前に佇むヴィラ・デル・ソルからは、このムーンロードを見ることができます。「ソフトシェル伊勢海老ディナー」は、レストランのバルコニーでムーンロードを眺めながら楽しめます。海面が月の光で煌めく様子は、満月の前後にだけ見ることができ、とても神秘的な光景です。満月が生んだ奇跡の食材と、ムーンロードで照らされた特別な空間が、ディナータイムを一層輝かせます。



料理長・金野茂(こんのしげる)は、「ヌキテパ」田辺年男氏に師事し、その後マルセイユでの修行を経て、1997年よりヴィラ・デル・ソルの料理長に就任。

金野が料理人として大切にしているのは、その土地が育んだ大地の恵みを感じ取るということ。地元の漁師に学び、その日手に入る魚介類から一番美味しいものを選びます。だからこそ、メニューに合わせて食材を仕入れるのではなく、自然が育んだ食材からメニューを考案する、「一期一会」のフレンチが提供できます。素材がもつ味を最大限引き出した料理で、熱海の海の豊かさを感じてもらいたい、そんな思いがあります。



熱海

星野リゾート

星野リゾート 界熱海 別館ヴィラ・デル・ソル

熱海・伊豆山の海辺に佇む洋館。ダイニングは国の登録有形文化財。

波音をBGMに海のフレンチを味わえます。全7室

- ・宿泊料金：1泊2食付 29,000円～(税込)
- ・外来利用：ディナーのみ10,000円/15,000円(税別)
- ・住所：〒413-0002 静岡県熱海市伊豆山759
- ・交通アクセス：JR熱海駅より車で約5分
- ・TEL：0570-073-011(界予約センター)
- ・URL：<https://kai-ryokan.jp/atami/>



本件に関するお問合せ：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