

星のや京都 (京都府・嵐山)  
 奥嵐山の春の情景を楽しむ  
 「アクと香りを味わう、芽吹きの春」会席料理、提供開始  
 期間：2019年3月1日～4月30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」は、2019年3月1日～4月30日の期間、「アクと香りを味わう、芽吹きの春」をテーマに会席料理を提供します。星のや京都では、日本料理の本質を追求しながらも、海外の技術や調理法などを取り入れた独自の京会席を提案しています。春の献立では、食材の苦みと香りを味わう八寸や向付など全9品を通し、嵐山に芽吹く春の草花を表現します。



八寸：春爛漫の肴核

## 「アクと香りを味わう、芽吹きの春」がテーマ

星のや京都の2019年春の会席料理のテーマは「アクと香りを味わう、芽吹きの春」です。星のや京都のダイニングでは「五味自在」をコンセプトに、日本料理の本質を追求しながらも、総料理長の久保田が海外で得た技術や調理法など、自身の経験を活かした独自の京会席を提案しています。2019年3月1日～4月30日の期間は、山菜や旬の食材を使用し、淡い苦みと香りを味わう全9品を提供します。また、星のや京都が位置する奥嵐山では、春にはソメイヨシノやヤマザクラ、ヤマブキ、山藤が咲きます。春の献立では、そうした奥嵐山の草花や木々が生き生きと芽吹く様子を表現しています。

## はるらんまん こうかく 八寸「春爛漫の肴核」

八寸には「春爛漫の肴核」を提供します。八寸のうち一品「春菜（しゅんさい）寄せ」は、山独活（うど）、アスパラガス、うすい豆をコンソメの出汁でまとめ、上に芽キャベツといくらを添えた料理です。コンソメの旨味が、それぞれの野菜の苦みと香りをひきたてています。また、「鯛子旨煮（たいこうまに）」は、出汁で炊いた鯛子を色鮮やかな桜が開花する様子に見立てています。さらに「馬鈴薯（ばれいしょ）のファルス<sup>注1</sup>」は、スモークサーモン、胡椒入りチーズをジャガイモに詰めて揚げたものです。上には蔦（つた）をイメージして巻いたジャガイモのチップとバジルを添えています。これは、奥嵐山に咲くヤマブキを表現しています。

八寸に合わせるドリンクには、京都伊根町の赤米で作られた日本酒「伊根満開」を用意します。甘酸っぱくロゼワインのような口当たりを持つため、食材の苦みと相性のよいお酒です。赤米酒特有の桜色で、春の華やかな彩りを楽しむことができます。

注1：フランス語で、肉や魚、野菜に異なる食材を詰めた料理のこと。



## 向付「鯛の変わり造里」

向付「鯛の変わり造里」は、桜の葉で香りづけした鯛の造里です。鯛の桜色と桜の葉の香りで、桜の風景の華やかさを表現しています。ワラビや落（ふき）を添え、春の苦みと香りを鯛の旨味とともに味わうことができます。醤油の代わりに、胡麻を炒って香りを立て、鯛の中骨で取った出汁醤油を染み込ませた胡麻醬（ごまびしお）をともに提供します。使用する器は、総料理長が落の葉をイメージして描いたデザインをもとに、小坂大毅氏<sup>注2</sup>が作陶した星のや京都独自の作品です。注2：京都市右京区の作陶家



## とうかもち 椀物「桃花餅白味噌仕立て」

椀物は「桃花餅白味噌仕立て」です。椀種（わんだね）は、ひね鶏のミンチ、フカヒレ、黒クワイを合わせて団子状にし、白酒（しろぎけ）で練り上げた生地で包んだものです。それらを道明寺粉をまとわせて蒸し、桃色の春の花々に見立てています。吸い地は、桃の節句に飲む白酒にちなんで白味噌仕立てにしています。

### 献立（一例）

先付：貝合わせ

八寸：春爛漫の肴核  
春菜寄せ、鯛子旨煮、飯蛸桜煮、一寸豆、  
花卉百合根、馬鈴薯ファルス、  
鱧（きす）手毬寿司、白海老山菜和え

向付：鯛の変わり造里

椀物：桃花餅白味噌仕立て

焼物：鱈（さわら）菜種焼き

強肴：牛フィレ炭火焼と旬野菜の含メ煮

御飯：筍飯

デザート：苺のモンブランと落のとうのアイス

水菓子：季節の果物

\*メニューは一例のため、変更になることがあります。

### 【星のや京都 ダイニングのコンセプト「五味自在」】

古くから都として栄えた京都には、日本各地や海外からあらゆる食材や技術がもたらされ、豊かな食文化が育まれてきました。その地において、星のや京都は、料理のコンセプトである五味自在の五味という言葉に、単に五つの味わいという意味だけではなく、食材や器などを含めた多様性を模索したいという思いを込めています。革新を繰り返し研ぎ澄まされた先人の知恵を重んじながらも、宿泊者との出会いや生産者とのつながりを通して新たな多様性を発見し、料理の表現に活かしていきたいと考えています。

### 概要

■期間：2019年3月1日～4月30日

■料金：1名20,000円（税・サービス料10%別）\*宿泊代別

■利用条件：星のや京都宿泊者・外来利用も可

■時間：17:30～20:30

■場所：星のや京都ダイニング

■予約：公式ホームページまたはフロントにて要予約



### 星のや京都

平安貴族が別邸を構えた京都府・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：<https://hoshinoya.com/>

客室：25室 チェクイン15:00～/チェックアウト～12:00

料金：1室1泊あたり81,000円～（食事別、税・サービス料10%込）

本資料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