

星のや京都 (京都府・嵐山)

「芽吹きや香りを味わい、春の華やかさを楽しむ」京会席を提供 食材や調理法を自在に取り合わせた「五味自在」がコンセプト

期間：2020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、2020年3月1日～4月30日の期間、ダイニングにて「芽吹きや香りを味わい、春の華やかさを楽しむ」をテーマにした京会席を提供します。星のや京都では「五味自在 (ごみじざい)」をコンセプトに日本料理の伝統を重んじながらも、その枠にとらわれず食材や調理法を自在に取り合わせた料理を提供しています。山菜や鯛といった旬の食材と、芽吹きや色とりどりの花を表現した仕立てから春を感じることができます。



向附「変わり造里小春見立て」

「芽吹きや香りを味わい、春の華やかさを楽しむ」がテーマの春の献立

星のや京都が位置する嵐山は、山と川に囲まれた豊かな自然が残る場所です。星のや京都では「五味自在」をコンセプトに、四季折々の嵐山の情景を映した京会席を提供しています。五味自在には、日本料理の伝統を重んじながらも、その枠にとらわれず、食材や調理法を自在に取り合わせるという意味が込められています。

2020年3月1日～4月30日の期間は、「芽吹きや香りを味わい、春の華やかさを楽しむ」をテーマにした全9品を提供します。山菜や筍といった食材から、春の芽吹きや香りを味わえる献立です。また、桜や山吹山藤など、様々な草花に順に彩られる春の嵐山の華やかさを表現した料理を提供します。

春の芽吹きや香りを味わう料理

旬の貝を春の盛り付けで楽しむ先附「春貝の錦和え」

先附は「春貝の錦和え」です。赤貝の刺身や食感を良くするためにきつと火を通した海松貝（みるがい）、平貝（たいらがい）を、梅肉と酒盗で作ったジュレと合わせています。山菜の女王とも呼ばれるコシアブラとウルイ、菜の花を添えて、春の芽吹きを表現しています。レモンのフォームと和えて食べることで、レモンの爽やかな風味が山菜の苦みと貝の旨味を調和させます。



桜色の鯛を桜の香りと楽しむ向附「変わり造里小春見立て」

向附「変わり造里小春見立て」は、桜色の鯛を桜の葉で香りつけて、春の訪れを表現した造里です。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、炒って香りを立てた胡麻に、鯛の中骨で取った出汁と醤油を染み込ませた胡麻醬（ごまびしお）を提供します。器は総料理長が蓮の葉をイメージして描いたデザインをもとに京都の作家が作陶したものです。

春の香りと滋味を味わう食事「筍飯」

食事は、えぐみが少なく柔らかい筍を使った「筍飯」です。コクと香ばしさを加えるため、穴子の幽庵焼きを合わせています。ご飯釜の蓋を開けると、穴子の香ばしい香りと筍の香りを同時に楽しめます。食感を残した歯触りの良い筍の滋味を、穴子の焼骨の出汁で焚いたご飯の旨味が引き立てます。

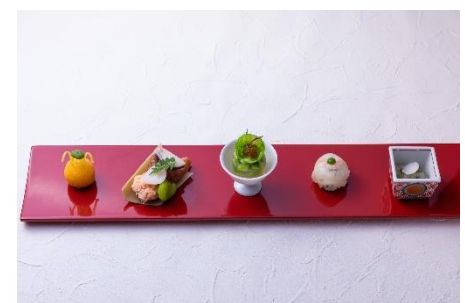


春の華やかさを楽しむ料理

花が咲き乱れる情景を表現した八寸「はるらんまん春爛漫の肴核」

八寸は「春爛漫の肴核」と題して、芽吹きを味わうとともに、色とりどりの花が咲き乱れる情景を表現した盛り付けで、春の到来を堪能できます。例えば「春菜（しゅんさい）寄せ」は、山独活（うど）やアスパラガス、うすい豆をコンソメでまとめ、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、野菜の苦みと香りをひきたてます。また「鯛子旨煮（たいこうまに）」は、出汁で炊いた鯛子を花開く桜に見立てています。さらに「馬鈴薯（ばれいしょ）のファルス*」は、スモークサーモンとコショウで香りづけしたチーズをジャガイモに詰めて揚げたものです。これは嵐山に咲く山吹を表現しています。

*：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



春の花々に見立てた椀物「とうかもち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、ひね鶏とフカヒレ、黒クワイを合わせて団子にし、白酒（しろざけ）で練り上げた生地で包んだものです。道明寺粉をまどわせて蒸し、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。



献立例（3月の一例）

先附：春貝の錦和え

八寸：春爛漫の肴核

向附：変わり造里小春見立て

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

食事：筍飯

デザート：苺のモンブランと露のとうのアイス

水菓子：季節の果物

桜の季節は夜桜と食事を楽しむ

春の星のや京都では古くから人々に守り継がれてきた嵐山の桜がどこにいても楽しめます。ダイニングの窓側の席では、手の届く距離で桜を見ながら食事ができます。ライトアップされ暗闇に浮かび上がるように見える夜桜は、席を華やかに盛り立てます。



総料理長 久保田一郎プロフィール

1974 京都で生まれる

1996 実家・京都「割烹 八寸」、大阪「今橋つる家本店」で日本料理の修行

2003 フランスコルシカ島「HOTEL LA VILLA」でフランス料理の修行

2004 ロンドンで会席料理店「Umu（生）」の 総料理長に就任

2005 「Umu（生）」にてミシュラン一つ星を獲得

2009 Newsweek Japan「世界が尊敬する日本人100人」に選出される

2011 星のや京都総料理長に就任

2012 星のや京都にてミシュラン一つ星を獲得



「芽吹きや香りを味わい、春の華やかさを楽しむ」京会席概要

期間：2020年3月1日～4月30日

料金：1名20,000円（税・サービス料別）＊宿泊料別

予約：公式サイト(<https://hoshinoya.com/kyoto/>)またはフロントにて、当日17時までに予約

場所：星のや京都 ダイニング

時間：17:30～20:30（最終入店）

対象：宿泊客以外も利用可

備考：仕入れ状況により料理内容や食材が一部変更になる場合があります。

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

電話番号：0570-073-066（星のや総合予約）

客室数：25室・チェックイン：15:00／チェックアウト：12:00

料金：1泊106,000円～（1室あたり、税・サービス料別、食事別）

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

URL：<https://hoshinoya.com/>



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