

星野リゾート リゾナーレハヶ岳 (山梨県北杜市)
 パステルカラーのワインでペアリングを楽しむ、春のスペシャルコース
 「Vino e Verdura (ヴィノ・エ・ヴェルドゥーラ) 春」提供決定
 期間：2019年3月16日～5月31日

自然豊かなハヶ岳エリアのリゾートホテル「星野リゾート リゾナーレハヶ岳」のメインダイニング「OTTO SETTE」(オットセッテ)では、前菜からデザートまで、野菜を主役にした料理に、山梨県と長野県で造られたワインをペアリングするスペシャルコース「Vino e Verdura」(ヴィノ・エ・ヴェルドゥーラ)を提供しています。2019年3月16日～5月31日は、香りや苦味が特徴的な山菜や筍などの春の食材に、パステルワインと言われるロゼやオレンジ、イエローグリーンなど薄色のワインを合わせます。味わいや色合いも軽やかなワインと共に、春ならではのマリアージュを楽しめます。



イエローグリーンのワインを合わせる、アスパラガスの前菜

春のコースでは、香りや苦味が特徴的な山菜や筍、アスパラガス、芽キャベツなどを使用した料理が登場します。例えば、アスパラガスの前菜は、色鮮やかにボイルしてシャキシャキとした食感と、フレッシュマッシュルームの香りを楽しめます。ワインは「リュードヴァン ソーヴィニヨン・ブラン」(長野県東御市)を合わせます。ソーヴィニヨン・ブランならではのフレッシュハーブの香りと豊かな果実味が、アスパラガスのほのかな苦みに寄り添います。

クリアなワインを合わせる、筍のリゾット

野菜の旨味をたっぷりと含んだ筍のリゾットは、竹炭とイカスミを合わせたペーストで包みました。下には鮮やかな緑が印象的な、木の芽のピュレを敷き、春の食材ならではの苦味や香り、そして筍の食感も楽しめます。ワインはスッキリとした味わいの「ドメヌオヤマダ BOW! ブラン」(山梨県甲州市)を合わせます。柑橘を感じる爽やかなワインの香りが、イカスミと竹炭の風味と木の芽の香りを引き立て、果実の甘みと穏かな酸味が、筍の味わいを優しく包みます。



土地のワインを知り尽くしたソムリエが創るマリアージュ

ダイニングの中央には、長さ12m程のワインセラーを備え、山梨県と長野県で造られたワイン、およそ2000本を揃えています。経験豊富なソムリエが、その日の料理に合わせたペアリングコースを提供しています。春のコースでは、黒ぶどうを浅く発酵させたロゼワインに、白ワイン用の葡萄を果皮ごと漬け込み醸造したオレンジワインなども登場し、春だけのマリアージュが楽しめます。



「Vino e Verdura 春」概要

- 提供日：2019年3月16日～5月31日
 - 営業時間：18:00～20:30（ラストオーダー）
 - 料金：24,000円（税・サ込）、料理11品、ワイン9種を含む
 - 予約：TEL 0551-36-5200（9:00～19:00）＊1週間前までの要予約
- *食材の入荷状況によって、料理とワインは変わります。



星野リゾート リゾナーレハケ岳

建築界の巨匠マリオ・ベリーニが手掛けたデザインホテルです。ホテルのメインストリートには、19店舗のセレクトショップが立ち並び、波の出る屋内プールや、本格的イタリア料理のメインダイニングなどを備えています。

住所：〒408-0044 山梨県北杜市小淵沢町129-1

電話：0570-073-055（リゾナーレ予約センター）

アクセス：JR小淵沢駅より無料シャトルバスで約5分

客室数：172室 チェックイン 15:00～ / チェックアウト ～12:00

宿泊料金：1泊2食付・2名1室利用時 1名あたり25,800円～（税・サ込）

URL：<https://risonare.com/yatsugatake/>

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