

星のや京都 (京都府・嵐山)

伝統と革新が織りなす「冬の滋味を味わう」京会席を提供 食材や調理法を自在に取り合わせる「五味自在」がコンセプトのダイニング 期間：2019年12月1日～2020年1月31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12月1日～2020年1月31日の期間、ダイニングにて「冬の滋味を味わう」をテーマにした会席料理を提供します。星のや京都では「五味自在（ごみじざい）」をコンセプトに、日本料理の本質を追求しながらも、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。冬の献立では、栄養が豊富な旬の食材を、星のや京都ならではの仕立てで楽しめます。



八寸「雪待月の肴核」

星のや京都ダイニング、冬の献立 テーマは「冬の滋味を味わう」

星のや京都が位置する奥嵐山は、山と川に囲まれ、京都の中でも豊かな自然が残る場所です。星のや京都のダイニングでは、「五味自在」をコンセプトに、四季折々の嵐山の情景を映した会席料理を提供しています。五味自在には、日本料理の本質を追求しながらも、その粋にとらわれず、食材や調理法を自在に取り合わせるといった意味が込められています。

2019年12月1日～2020年1月31日の期間は、「冬の滋味を味わう」をテーマにした全9品を提供します。冬の京都には、寒い冬を越すために脂を蓄えた旬の魚や、丸大根や九条ネギといった土地ならではの野菜が多く出回ります。それら伝統的な冬の食材の滋味を引き立てた料理を提供します。

冬の滋味を取り合わせた八寸「^{ゆきまちづき}雪待月の^{こうかく}肴核

寒い冬の奥嵐山の情景を思わせる、雪化粧を施した器で八寸を提供します。裏ごした百合根生地で白あんを包んだ「百合根玉雪」は、木から落ちる玉雪を模しており、周りにまぶした氷餅（こおりもち）は、雪が陽の光に反射する様子を表しています。他にも、冬に栄養を蓄える「寒諸子（かんもろこ）の甘露煮」や、鱒（ます）を聖護院蕪（しょうごいんかぶ）の酢漬けで巻いた「蕪砧（きぬた）巻き」など、冬の京都に馴染みが深い食材を味わうことができます。

すっぽん出汁とネギが互いを引き立て合う椀物「丸吸いの土瓶蒸し」

椀物は、冬の伝統食であるすっぽんです。吸地は鰹と鮪、昆布で取った出汁を、すっぽん出汁と1:1の割合で合わせて優しい味わいに仕上げています。すっぽん出汁には辛口の酒を使い、すっぽんの甘味を活かしながらも、後味をすっきりさせています。土瓶の中にはすっぽんと餅、九条ネギを入れています。九条ネギは冬が旬で、厳しい寒さで凍らないように内部に糖分を蓄える性質があります。そのため栄養価が高く、底冷えの京都の冬を乗り越えるのに欠かせない食材として重宝されてきました。出汁の旨みと共にネギの甘みも楽しんでもらえるように、特に甘みの強い白茎の部分が太くなるよう栽培されたものを使います。



てっさに、てっちりの要素を加えた向附「^{ふぐ}河豚の変わり造り

向附は河豚の刺身「てっさ」です。冬の定番である河豚鍋「てっちり」の要素を加えることで、その温かさを想起させるような仕立てにしています。刺身は、焼いた河豚のあらと、金時人参、白葱、白菜といったてっちりで使われる食材から取った出汁の煮凝り（にこごり）、ポン酢で味わいます。また、煮凝りと同じ出汁を使って仕立てた焼き白子のムースは、そのままでも刺身と合わせても楽しめます。焼き白子のムースのコクや煮凝りの旨みが、河豚の淡泊な味を引き立てます。



白菜の甘味を味わう先附「フォアグラのフランと白菜餡」

先附は、冬の甘みと香りを楽しむ2種類のキノコとフォアグラのフラン^{注1}です。フランの上に、白菜と生姜の香りのフォームを乗せています。冬に甘みを増す白菜は、芯と葉に分けて使っています。芯は食感を楽しめるように、さいの目状に、葉は香りが広がるようにピュレ状に仕立てています。

器は、京焼の窯元である叶松谷氏の次男・具夫氏が、料理長久保田と共に考案し「白磁彩色水玉模様吸物（はくじさいしよくみずたまもようすいもの）」と名付けました。水玉模様は、桃山期のスペインやポルトガルの交易により日本にもたらされ、江戸初期に革新の代名詞として盛んになったデザインです。具夫氏も久保田も老舗の窯元や割烹で生まれたのち、その伝統を守りながらも、独自の感性で現代に合わせたアレンジを提案してきました。この器には、京焼や京料理の次世代を担っていくという二人の想いが込められています。



注1：フレンチの調理法で、卵液を型に入れて蒸しあげたもの。玉締めにしたもの。

旬の蟹を余すところなく使った食事「冬^{かやくめし}の加薬飯」

食事は蟹の香ばしい香りと湯気が広がる「冬^{かやくめし}の加薬飯」です。南部鉄器の釜を使い、蟹の甲羅を焼いて取った出汁で炊き上げています。そこに、旬の蟹の身、内子と外子、丸大根を加えます。蟹の香ばしさと、内子と外子の異なる食感、大根の甘みが一度に楽しめます。また、生姜と蟹味噌を合わせることで、味に一層深みが出ます。

献立（12月の一例）

先附：フォアグラのフランと白菜餡

八寸：雪待月の肴核

向附：河豚の変わり造り

椀物：丸吸いの土瓶蒸し

焼物：鰯味噌焼き

強肴：牛フィレ炭火焼きと旬野菜含メ煮

食事：冬^{かやくめし}の加薬飯

デザート：ショコラフォンダン 温州みかんのソルベ添え

水菓子：旬の果物

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・京都市「割烹 八寸」、大阪市「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

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



五味自在「冬の滋味を味わう」概要

期間：2019年12月1日～2020年1月31日

料金：1名20,000円(税・サービス料別) *宿泊料は含まれません

予約：公式サイトまたはフロントにて要予約

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

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)



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