

星野リゾート トمام (北海道勇払郡占冠村)

## 季節限定の山菜のランチコース「ワイルドハーブランチ」を提供

期間：2019年5月13日～6月28日の平日限定

北海道最大級の滞在型リゾート「星野リゾート トمام」は、2019年5月13日～6月28日の平日限定で「ワイルドハーブ(\*1)ランチ」を提供します。ワイルドハーブランチは、メニュー全てに山菜を使用した季節限定のランチコースです。豊かな春の恵みを堪能してほしいという思いから、2016年より開始しました。今年は新たに、トمامの春の訪れを表現した一皿をご用意します。白樺の木漏れ日が降り注ぐ小川の畔で、山菜をふんだんに使用した料理を味わっていただきたいと考えています。

(\*1) ワイルドハーブは野草全般のことを指します。



## 開発背景

当リゾートが位置する占冠村は、村の面積の94%を占める豊かな森林を有しています(\*2)。占冠村の、特に5～6月の青々とした新緑は美しく、山菜が採れることで知られています。この豊かな春の恵みを堪能してほしいという思いから、春に旬を迎える山菜を使った料理の提供を2016年より開始しました。一般的に山菜は苦いというイメージがありますが、普段山菜を食べる機会が少ない方でも苦味を楽しめるよう、味付けや一緒に調理する食材を工夫しています。

(\*2) 北海道占冠村 公式ホームページより

## 4つのポイント

## 1 白樺の木漏れ日のもと、食事をする

料理を提供する場所は、白樺の木々に囲まれた小川のほとりに設置した「せせらぎデッキ」です。森の中へ深く入って行かずとも、新緑が美しいトمامの自然を気軽に感じられる場所です。



## New 2 トمامの春の訪れを表現した一皿が楽しめる

最初の一品では、山菜が育つトمامの春の訪れを表現しています。大地に見立てたオリーブパウダーを器に敷きつめ、そこにふきのとうなどの5種類の山菜を盛り付けることで、大地に山菜が芽生えているかのような演出をしています。これらの山菜は既に調理されており、ここから直接山菜を取って食べることができるので、トمامの自然を見た目でも味でも楽しむことができる点が特徴です。



### New 3 山菜が育つトマムの春をイメージしたメイン料理

メインの一皿として、山菜と3種の肉を使いトマムの春をイメージした「山菜のスモーク料理」を提供します。雲海が発生する大地で、山菜が育つ点がトマムの春の特徴です。そのため、雲海をスモークで、山菜が山に芽吹くイメージを根曲がり竹（ねまがりだけ）やふきを使用して表現しています。

山菜と3種の肉の内容は、根曲がり竹を鶏肉で巻いたもの、ふきを煮詰めてその上に豚肉を乗せたもの、牛肉にふき味噌を合わせたものです。これらを瞬間的にスモークして香りを閉じ込め、それぞれの肉と山菜の組み合わせが楽しめる一品に仕上げます。



### New 4 「第4回山菜料理コンクール」の最優秀賞に選ばれたメニューをアレンジして提供

毎年占冠村では、山菜を使用したオリジナル料理を募集して選考する「山菜料理コンクール」が開催されています。2018年に開催されたこのコンクールでは、100点以上の料理の応募がありました。そのうち、最優秀賞に選ばれた「あずき菜と赤茄子のムース」を当ランチコースのデザートとしてアレンジし、提供します。苦味のあるあずき菜のスポンジと爽やかな赤茄子（\*3）のムース、求肥を使用し、雪の下から現れる山菜を表現したデザートです。

（\*3）赤茄子（あかなす）とはトマトの別名です。



#### 「ワイルドハーブランチ」メニュー

##### Stuzzichino (ストゥッツキーノ)

###### 春の訪れ

5種類の山菜を茹でる、焼くなどその山菜にあう調理方法で調理し、大地に見立てたオリーブパウダーの上に乗せて提供します。

##### Antipasto (アンティパスト)

###### 山菜と野菜のひと皿

彩り豊かな数種類の山菜と華やかな旬の野菜を、一皿で楽しめる前菜です。

##### Pasta (パスタ)

###### 雪解けウド・ペーゼ

イタリア北西部の郷土料理であるジェノペーゼをアレンジした一品で、ウドとチーズを合わせたパスタです。

##### Second piatto (セコンドピアット)

###### 山菜のスモーク料理

山菜を合わせた牛肉と鶏肉、豚肉をスモークし、香りを閉じ込めたメインの料理です。

##### Dolce (ドルチェ)

###### あずき菜と赤茄子のムース

苦味のあるあずき菜のスポンジと爽やかな赤茄子のムース、求肥を使用したデザートです。

#### 「ワイルドハーブランチ」概要

■期間：2019年5月13日～6月28日の平日限定

■時間：12:00～14:00

■料金：5,500円（税・サ込）

■定員：4名 \*最小催行人数は2名

■予約：要予約（2019年4月1日よりホームページにて受付開始）

\*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。

\*悪天候時は室内で実施します。

■場所：せせらぎデッキ（ホテル「ザ・タワー」より徒歩1～2分）

■料金に含まれるもの：料理5品

■対象：宿泊者、日帰り共に利用可



#### 星野リゾート トマム / 星野リゾート リゾナーレトマム

北海道のほぼ中心に位置する滞在型リゾートです。「ザ・タワー」「リゾナーレトマム」の2つのホテルを中心に、四季を通して北海道を体感できるアクティビティが楽しめます。

住所：〒079-2204 北海道勇払郡占冠村宇中トマム

電話：0167-58-1111（星野リゾート トマム 代表電話）

アクセス：新千歳空港より車で約100分、JRで約90分（南千歳駅乗換）

部屋数：735室（ザ・タワー535室、リゾナーレトマム200室）

チェックイン15:00～/チェックアウト～11:00

宿泊料金：1泊朝食付2名1室利用時1名あたり ザ・タワー12,000円～、リゾナーレトマム21,500円（いずれも税・サ込）

URL：<https://www.snowtomamu.jp>

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