

星野リゾート ロテルド比叡（京都府・比叡山）
冬限定「とろとろチーズ朝食」登場

3種のチーズを使ったオリジナルの朝食を「古株牧場」と共同開発
期間：2020年1月6日～3月15日

比叡山に建つオーベルジュ「星野リゾート ロテルド比叡」では、琵琶湖を望むレストランで3種類のチーズを使った「とろとろチーズ朝食」が、2020年1月6日、登場します。ラクレットチーズを熱々に溶かして、目の前で温野菜にかけて提供するメインプレートや、チーズを使った熱々のオニオングラタンスープ、デザートにはフロマージュ・ブランを使ったクレーム・ダンジュと、チーズ尽くしの朝食を提供します。チーズは全て、発酵ガストロノミープロジェクトメンバーの「古株牧場」のチーズを使用します。



背景：発酵にまつわる食文化をチーズで楽しむ

琵琶湖周辺の近江エリアは、気温、湿度など、食品を保存するための技法「発酵」に必要な条件が揃っています。ロテルド比叡では、近江の食材を用いて美味しさを追求している方々と協力し合い、発酵にまつわる食文化体験を提供したく、「発酵ガストロノミー」というプロジェクトに取り組んでいます。とろとろチーズ朝食も、そのプロジェクトから生まれたもののひとつです。比叡山の冬は特に寒さが厳しいため、熱々のラクレットチーズや、オニオングラタンスープを食べて、体を芯から温めてほしいという思いから開発したメニューです。

特徴1：ラクレットチーズで楽しむメインプレート

ラクレットチーズを使ったメインプレートを提供します。根菜の温野菜を中心とした体を温める野菜の上に、ラクレットチーズヒーターでチーズを溶かし、目の前で野菜にとろとろのチーズをかけます。溶けたチーズは、温野菜との相性抜群。ベーコンなどの肉料理や、バケットも用意しています。

特徴2：グリュイエールチーズのオニオングラタンスープ

このプランでは、もうひとつの熱々の料理、オニオングラタンスープを提供します。オーブンで焼いたオニオングラタンスープに、古株牧場のグリュイエールチーズをかけます。とろとろに溶けたチーズと、スープがしみ込んだバケット、熱々のオニオンスープの相性は抜群です。冬の冷えた身体を温めます。

**特徴3：フロマージュ・ブランを使ったクレーム・ダンジュ**

フレッシュチーズであるフロマージュ・ブランを使用したクレーム・ダンジュをデザートとして提供します。フランスのアンジュ地方の郷土料理で「エンジェル（天使）のクリーム」といわれるふわとろなデザートです。イチゴのコンフィチュールをつけて食べると、最高の一品です。

**<古株牧場について>**

一頭一頭の牛の体調管理を徹底し、新鮮な牛乳からチーズを作ること大切にしています。新鮮な牛乳から作るメインチーズ「つやこフロマージュ」は、社長自らの名前を付けるほどこだわりの一品です。2014年には国産チーズのコンクールで金賞を受賞。チーズ業界でも広く認められており、ファーストクラスの機内食でも提供されたことがあります。

**「とろとろチーズ朝食」概要**

- 期間：2020年1月6日～3月15日（7：30～9：00）
- プラン名：とろとろチーズ朝食プラン
- 料金：26,000円～（2名1室利用時1名あたり、税・サービス料別）
- 含まれるもの：1泊2食（とろとろチーズ朝食）
- 予約：ホームページより予約受付

<https://www.hotel-hiei.jp/>

星野リゾート ロテルド比叡

世界文化遺産・比叡山延暦寺の続き地に建つ琵琶湖を望むオーベルジュ。古来より近江に伝わる発酵の知恵を用いた鮎鮓や豊穡な近江食材を使い、新しいフレンチや発酵の体験をお楽しみいただけます。

- 所在地：〒606-0000 京都府京都市左京区比叡山一本杉
 電話：0570-073-022（星野リゾート予約センター）
 客室数：29室（スタンダードツイン25室・セミスイート2室・スイート1室・ペットルーム1室）
 チェックイン：15:00／チェックアウト：12:00
 料金：1泊24,000円～
 （2名1室利用時1名あたり、税・サービス料別、夕朝食付）
 アクセス：JR湖西線大津京駅より車で約20分
 JR京都駅八条口から無料送迎バスで約45分
 URL：<https://www.hotel-hiei.jp/>

**本件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