

暑さを楽しむための朝鍋朝食

「京の夏を味わう 鱧鍋朝食」が2017年も登場

2017年6月1日～8月31日



「星のや京都」では2017年6月1日～8月31日までの間、1日4食限定朝鍋朝食「京の夏を味わう 鱧鍋朝食」を提供します。



星のや京都の朝食には、通年鍋料理を用意しており、宿泊のお客様に好評です。この時期は、旬を迎える鱧やアオサなど食材の香りや独特な風味を味わえる内容に仕上げました。

食欲をそそる梅肉で、鱧そのもの味を楽しんだあとは、この時期同じく旬を迎える具材との相性を楽しめます。新玉ねぎやアオサ、夏野菜といった旬の食材や出汁と楽しむことで、淡白で滋味に富んだ鱧の味を、幾度もより一層深く味わうことができます。

冷たいものを食べる機会が多く、冷房の風にさらされる夏の身体は思いの外、疲れやすく、冷えやすいと言われます。朝鍋を通して活力ある夏の一日はじめを提供します。



鱧と具材を楽しむこだわりの出汁

鍋の出汁には、繊細な旬の食材を味わうためのこだわりがあります。重層的なふくよかな旨味のために異なる二種類の昆布を前日から、仕込み水に浸し、一定の温度帯で抽出をします。また、鱧節の素材はもちろん、削りかたや厚さも料理長が鱧節メーカーと共同開発したものです。エグ味や苦味といった雑味を極力抑えるため、素材・温度・抽出方法にこだわり、食材の旨味を引き立てます。

今後の展開

星のや京都は、今後も鍋を通して、旬の食材や町が育んできた食文化や歳時記も楽しめる朝食を提供していきます。

■期間: 6月1日～8月31日 ■料金: 1名様7,200円(税・サービス料10%別) ■予約: 前日20:00まで、一日4食限定
 ■対象: 宿泊者 ■最小予約可能数: 1食 * 鱧鍋朝食と通常メニューの和朝食の同時提供は不可です。

星のや京都

古よりの王朝貴族の清遊地、京都・嵐山。百人一首で知られる小倉山と嵐山の峡谷に佇む水辺の私邸、五味を自在に表現している日本料理、四季の美しい景観と静けさの非日常の世界を楽しんでいただける京都のリゾートです。

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: 5タイプ/25部屋

料金: 81,000円～(1室あたり/税・サービス料10%込・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

