

星野リゾート 青森屋 (青森県 三沢市)
寒い冬に体を温める青森屋限定鍋
冬の3大鍋登場

提供期間：2017年12月1日～2018年4月1日

青森の文化を満喫する宿「星野リゾート 青森屋」では、2017年12月1日～2018年4月1日の間、期間限定の鍋を3種類提供します。寒い青森の冬に体の中から温まっていたり、郷土料理「たこの道具鍋」や、青森屋オリジナルの鍋料理「りんご鍋」と「魚介の旨み鍋」を提供します。鍋は、バイキングレストラン「のれそれ食堂」と、24時まで営業する「ヨッテマレ酒場」で提供するため、3種類の鍋を一晩で味わうことができます。



1. りんご3個分を使用する「たんげりんご鍋」

「たんげ」とは青森の方言で「たくさん」を意味します。薄切り、角切り、すりおろし、ジュースなど、約3つ分のりんごを使用した、当館オリジナルの鍋料理です。味噌味のスープには辛味も加え、体が温まる一品です。

■料金：2人前 2,000円 (税・サ込み)

■場所：ヨッテマレ酒場

■時間：19:00～24:00 (ラストオーダー23:00)

※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。



2. 5種類の魚介を使用「魚介の旨み鍋」

辛味の効いたトマトスープに帆立、イカ、海老、平目、カラス貝の5種類の魚介の旨みが溶け込んだ鍋です。地酒を飲みながら、海の幸を味わえる鍋を食べることができます。メには、黒にんにくを加えた雑炊を用意し、その旨味を余すことなく楽しむことができます。

■料金：2人前 3,240円 (税・サ込み)

■場所：ヨッテマレ酒場

■時間：19:00～24:00 (ラストオーダー23:00)

※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。



3. たこの内臓を20種類使用「たこの道具鍋」

「道具」とは、生きるために必要な内蔵を意味する青森の方言です。たこの墨汁嚢(ぼくじゅうのう)や心臓、肺など食感の異なる約20種類の内臓を入れ、味噌味の鍋に仕上げます。たこを無駄なく食べる、漁師の知恵が生きる郷土料理です。

■場所：のれそれ食堂

■時間：17:30～21:00 (ラストオーダー 20:30)

■料金：2名1室1泊2食付 1名様あたり
16,500円～ (税・サ込)

※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。



星野リゾート 青森屋

「のれそれ(*青森の方言で目一杯の意味) 青森～ひとものがたり」をコンセプトに、青森の祭りや方言などの文化を満喫できる「青森文化のテーマパーク」。約22万坪の敷地内には、池や古民家の点在する公園もあり、食事や多彩なアクティビティを楽しむことができる。

電話：0570-073-022(星野リゾート予約センター)

住所：青森県三沢市宇古間木山56

アクセス：青い森鉄道三沢駅より徒歩10分(無料送迎バスあり)

三沢空港・青森空港・JR八戸駅・JR新青森駅より無料送迎バスあり(要予約)

客室数：236室 チェックイン 15:00/チェックアウト 12:00

宿泊料金：2名1室 1泊2食付1人あたり 16,500円～ (税・サ込)

HP：<http://noresoreaomoriya.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