

星野リゾート 界熱海 別館ヴィラ・デル・ソル (静岡県・伊豆山温泉) 春の新コース「岩礁のフレンチ」登場

【実施期間：2018年3月1日～5月31日】

相模湾に面した海岸沿いに建つ「星野リゾート 界熱海 別館ヴィラ・デル・ソル」では、春の磯魚(いそうお)をテーマにした新たなコース料理『岩礁のフレンチ』が夕食メニューに登場します。希少な朝獲れの磯魚を、春の山菜や海藻と合わせて仕上げたコース料理です。

地元漁師だけが知る磯魚の魅力を、マルセイユ仕込みの調理で引き出す

■コース内容一例■

赤石蟹のソルベ 岩塩とEXVオイルで

鬼オコゼと山菜カルパッチョ
肝の燻製と海藻のオイル

鮑の海水蒸し アンチョビー風味

岩礁のロワイヤル エスプレッソ仕立て

箱フグのロティ エストラゴン風味

磯魚の裏ごしスープ マルセイユ風

ホウボウのロティーと春野菜のコンディ
マン 赤海苔のソース

ココナッツのクレームグラッセ
岩海苔とバニラのソース



相模湾の岩礁には、春に旬を迎える磯魚が多く生息しています。産卵期を控えた春の磯魚は身が肥え旨味が増しています。保存や調理が難しいため都内では手に入りにくい磯魚をさまざま取り揃え、春に旬を迎える食材(海藻や春の山菜、ハーブの新芽)と旬の磯魚の旨みをマルセイユ仕込みの調理で最大限に引き出した、新しいコース料理です。

■期間： 2018年3月1日～5月31日

■場所： 界熱海 別館ヴィラ・デル・ソル

■料金： 1泊2食付 37,400円～ (2名1室利用時の1名料金、税サ込)

■予約： WEB限定 2日前までに専用プランにて申し込み

磯魚(いそうお)とは

沖へ出ずに岩場で一生を過ごす魚。磯の岩礁や藻の間に住む。春は餌や産卵場所を求め、岸に集まる習性があり、熱海近辺ではカサゴ、メバル、赤石蟹や鬼オコゼなどが見られる。

料理長・金野茂(こんの しげる)

都内の名店「ヌキテパ」の田辺年男氏に師事。魚介料理の本場・南仏マルセイユでの修行を経て、伊豆山の土地に惹かれ1997年よりヴィラ・デル・ソルの料理長に就任。当日仕入れた素材からインスピレーションを得て、その日この地に訪れなければ食べることのできない、一期一会の「海のフレンチ」を提案する。

星野リゾート 界熱海 別館ヴィラ・デル・ソル

熱海・伊豆山の海辺に佇む洋館。ダイニングは国の登録有形文化財。

波音をBGMに海のフレンチを味わえます。全7室

宿泊料金：1泊朝食付 23,000円～ 1泊2食付 29,000円～ (税サ込)

外来利用：ディナーのみ10,000円/15,000円 (税サ別)

・住所：〒413-0002 静岡県熱海市伊豆山759

・TEL：0570-073-011(界予約センター)

・URL：<http://kai-ryokan.jp/atami/>

・交通アクセス：JR熱海駅より車で約5分



このリリースに関するお問合せ：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

界

KAI

熱海

星野リゾート