

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) 海のオーベルジュで感じる「薫りのバルコニーディナー」登場 【実施期間：2018年9月1日～10月31日】

星野リゾート 界 熱海 別館 ヴィラ・デル・ソルでは、2018年9月1日～10月31日までの間、レストランのバルコニーにて、1日1組限定の「薫りのバルコニーディナー」を提供します。秋の「薫り」をテーマとして、海と山の食材の薫りを様々な演出で味わう特別なコースです。目の前に広がる相模湾を眺めながら、秋風薫るバルコニーで二人だけの特別なディナータイムが過ごせます。



瀟洒なバルコニーで秋の薫りを味わう

夏の暑さも少しずつ和らぎ、日暮れ時には心地よい秋風を感じる季節。ヴィラ・デル・ソルのレストランに併設されている瀟洒なバルコニーは、目の前に広がる相模湾を眺めながら秋の夜長を過ごせる二人だけの特別な空間に変わります。

そして秋はきのこやフルーツなど、食欲をそそる薫りを感じる食材が多い季節。「薫りのバルコニーディナー」では、秋らしい薫りと共に、目の前の海で獲れる魚介類が持つ新鮮な磯の薫りや落ち葉の焚火を連想するような燻製の薫り、料理に合わせて楽しむワインの薫りなど、様々な薫りを演出します。素材そのものだけでなく、素材を引き立てるような様々な演出によって、二人のディナータイムをより一層盛り上げます。

秋の夜風が心地よく二人を包むバルコニーで、秋の料理と自然の薫りのマリアージュを楽しむ特別なひとときをゆっくりと過ごせます。

■コース内容一例■

飛魚と自家製唐墨 ライムのフラッペ

真鯖のスモーク 蕎麦粉のクレープ

ムール貝のクラフティ エピス風味

黒鮑の岩塩蒸し 海藻バターソース

秋魚のブイヤベース

ハタとヤマドリダケのロティ
茸のエスプレッソ

コリンキー南瓜のロースト
バニラのクリームグラッセ

薫りを楽しむ料理と演出



薫る料理①

黒鮑の岩塩蒸し 海藻とバターソース

磯の薫りが良く、旨みと歯ごたえが特徴の黒鮑を、丸ごと岩塩で包んでじっくりと蒸し上げました。黒鮑にはわかめを纏わせて蒸し、磯の薫りをより一層引き立たせます。また、岩塩蒸しにすることで程良い塩気を与え、柔らかく仕上げます。ソースは海藻とバターを合わせ、磯の薫りとコクを感じる仕立てにすることで、黒鮑の旨みと薫りを引き立てます。

この料理は、岩塩に包まれた黒鮑をシェフが目の前で取り出し、切り分けて提供します。目の前に繰り広げられる薫りの演出を楽しめます。



薫る料理②

ハタとヤマドリダケのロティ 茸のエスプレッソ

ハタは、皮目をパリッと芳ばしく焼き上げ、身はふっくらと仕上げます。そこに、富士山麓で採れる旨みの強いヤマドリダケ(=セップ茸)を合わせました。茸と魚介類を掛け合わせることで、お互いの旨味をより一層引き立てます。

仕上げに目の前で注ぐ「茸のエスプレッソ」は、茸のエキスを凝縮させたスープ仕立てのソースです。茸の旨みと芳醇な薫りが一体となったソースと、脂がのったハタの旨みのマリアーージュを楽しめます。

「薫りのバルコニーディナー」概要

■期間：2018年9月1日～10月31日の平日限定

■料金：1泊2食付 37,400円～

(2名1室利用時の1名料金、サ税込)

■場所：界 熱海 別館 ヴィラ・デル・ソル

■予約方法：5日前までに専用プランにて申し込み

(1日1組2名様限定)

薫りの演出にかけるシェフ金野の思い



シェフ金野は、素材が持つ薫りを感じてもらうことに真摯に向き合います。素材である、魚介類や野菜の薫りをどう調理したら、薫りが生きるかを考えます。香りを生かすことは、素材を生かすことでもあり、料理のエッセンスとなり、料理を引き立てます。

秋の薫り高い食材を使った料理で、海と山のマリアーージュを薫りと共に楽しんでもらいたいという思いから、このコースは生まれました。目の前で薫りの演出をすることで、料理で季節と海の豊かさを感じてもらいたい、そして二人のディナータイムが想い出深いひとときとなることを願っています。

料理長・金野茂(このしげる)、「ヌキテパ」田辺年男氏に師事し、その後マルセイユでの修行を経て、1997年より星野リゾート 界 熱海 別館 ヴィラ・デル・ソルの料理長に就任。

金野が料理人として大切にしているのは、その土地が育んだ大地の恵みを感じ取るということ。地元の漁師に学び、その日手に入る魚介類から一番美味しいものを選びます。だからこそ、メニューに合わせて食材を仕入れるのではなく、自然が育んだ食材からメニューを考案する、「一期一会」のフレンチが提供できます。素材がもつ味を最大限引き出した料理で、熱海の海の豊かさを感じてもらいたい、そんな思いがあります。

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 ・交通アクセス：JR熱海駅より車で約5分

・TEL：0570-073-011(界予約センター)

・URL：<https://kai-ryokan.jp/atami/>

本件に関するお問合せ：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

