

星のや京都 (京都府・嵐山)

1日1組限定、奥嵐山の冬景色を眺めながら貸切屋形舟で楽しむ朝食
「九条ネギと鴨肉の朝鍋船」販売開始
期間：2018年12月1日～2019年2月28日

京都府・嵐山にある全室リバービューの旅館「星のや京都」は、2018年12月1日～2019年2月28日までの期間、1日1組限定、奥嵐山の冬景色を眺めながら貸切屋形舟で楽しむ朝食「九条ネギと鴨肉の朝鍋船」を販売します。参加者は、静けさをたたえた溪谷の朝の景色を楽しみながら、屋形舟の上で朝食を味わうことができます。提供する朝食は、冬に旬を迎える九条ネギと鴨肉を白味噌で仕立てた鍋料理です。鍋料理に使われる素材や出汁の旨味を味わうことで、底冷えの寒さが育んできた京都の食文化も楽しむことができます。



1日1組限定、奥嵐山の冬景色を眺めながら貸切屋形舟で楽しむ朝鍋

星のや京都は、京都府・嵐山の「渡月橋（とげつきょう）」から約10分、専用の送迎船で「大堰川（おおいがわ）」を遡った奥嵐山に位置しています。冬の奥嵐山では、越冬のために飛来した水鳥や、水を飲む野生の鹿や猿の姿を見ることができます。また朝は、霜や雪で覆われた木立が朝日に照らされる瞬間や、霧（もや）のたちこめた峡谷の幽玄な風景もみられます。星のや京都は、この時期ならではの溪谷の景観を宿泊者に楽しんでもらえるよう、朝食を屋形舟で提供します。1日1組限定で貸切られた屋形舟は暖房付です。参加者は、静けさをたたえた朝の冬景色を楽しみながら、暖かい船内で体の芯から温まる鍋料理を味わうことができます。



冬の京都を味わう朝鍋のおいしさの3つのポイント

星のや京都は、季節を通して朝食に鍋料理を用意し、活力ある1日の始まりを提案しています。この時期は、旬を迎える九条ネギや鴨肉を白味噌の出汁で仕上げた鍋料理を提供します。

1. 鴨肉が引き立てる九条ネギの滋味

冬に旬を迎える九条ネギは、京都で親しまれてきた伝統野菜のうちの一つです。九条ネギは、厳しい寒さで凍らないように内部に糖分を蓄える性質があります。そのため甘さや旨味が凝縮されます。さらに、栄養価も高くなるので、底冷えの京都の冬を乗り越えるのに欠かせない食材として重宝されてきました。

また、鴨肉は九条ネギと味の相性が良く、その組み合わせは、古くから関西で親しまれています。今回提供する鍋朝食では、鴨の身と軟骨を団子に仕立て、白味噌仕立の出汁で煮立たせます。鴨肉の風味豊かな旨味が溶け出したスープは、九条ネギの甘みを一段と引き立てています。



2. 食材の旨味を引き立てる料理長こだわりの出汁

旬の食材を味わうための鍋の出汁には料理長のこだわりがあります。旨味の異なる二種類の昆布を、前日から仕込み水に浸し、一定の温度帯で旨味を抽出します。また、鰹節は料理長が鰹節メーカーと、素材、削り方、厚さにこだわって、共同開発したものです。えぐ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、食材の旨味や白味噌のコクを引き立てます。



星のや京都総料理長久保田一郎

総料理長の久保田は、京都祇園の割烹料理を営む家に生まれ、日本料理の修行を京都で積んだ後、フランスに渡り、フランス料理を学びました。ロンドンで日本料理「Umu(生)」の総料理長に就任し、オープンから4ヵ月、31歳でミシュランの星を獲得しています。星のや京都では、日本料理の基本、伝統を忠実に守りながらも、新鮮で驚きのある日本料理を提供しています。



3. 伝統野菜の美味しさを今に伝える京都の農家と協同

星のや京都は、食事を通して、京都の伝統野菜のおいしさや街が育んできた食文化を楽しんで欲しいと考えています。今回の献立は、京都市南部の農家「石割農園」と協同で企画しています。専業農家として10代目となる石割農園の当主である石割照久さんは、年間100種類ほどの野菜を作る傍ら、京都大学農学部植物栄養学研究室に栽培指導を行い、伝統野菜のおいしさや栽培の技術を今に伝えています。



「九条ネギと鴨肉の朝鍋船」概要

- 日程：2018年12月1日～2019年2月28日（除外日あり）
- 時間：9:00～10:00
- 参加条件：星のや京都宿泊者
- 定員：1日1組限定（1組1～4名）
- 予約：ホームページ（<https://hoshinoya.com/kyoto/>）より、14日前までに要予約
- 料金：17,500円（1名様料金、税・サービス料10%別）＊宿泊代別

**星のや京都**

平安貴族が別邸を構えた京都府・嵐山。渡月橋から船に乗り、大堰川を遡ると現れる水辺の私邸。京都に息づく日本の伝統技法を感じる客室、五味を自在に表現する日本料理、四季の美しい景観と静けさの非日常の世界を楽しめるリゾートです。

所在地：〒616-0007 京都府京都市西京区嵐山元録山町11-2

アクセス：阪急嵐山駅より徒歩約10分、京都南ICより車で約30分

電話番号：0570-073-066(星のや総合予約)

URL：<https://hoshinoya.com/kyoto/>

客室：25室 チェクイン15:00～／チェックアウト～12:00

料金：81,000円～（1室1泊あたり、食事別、税・サービス料10%込）

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