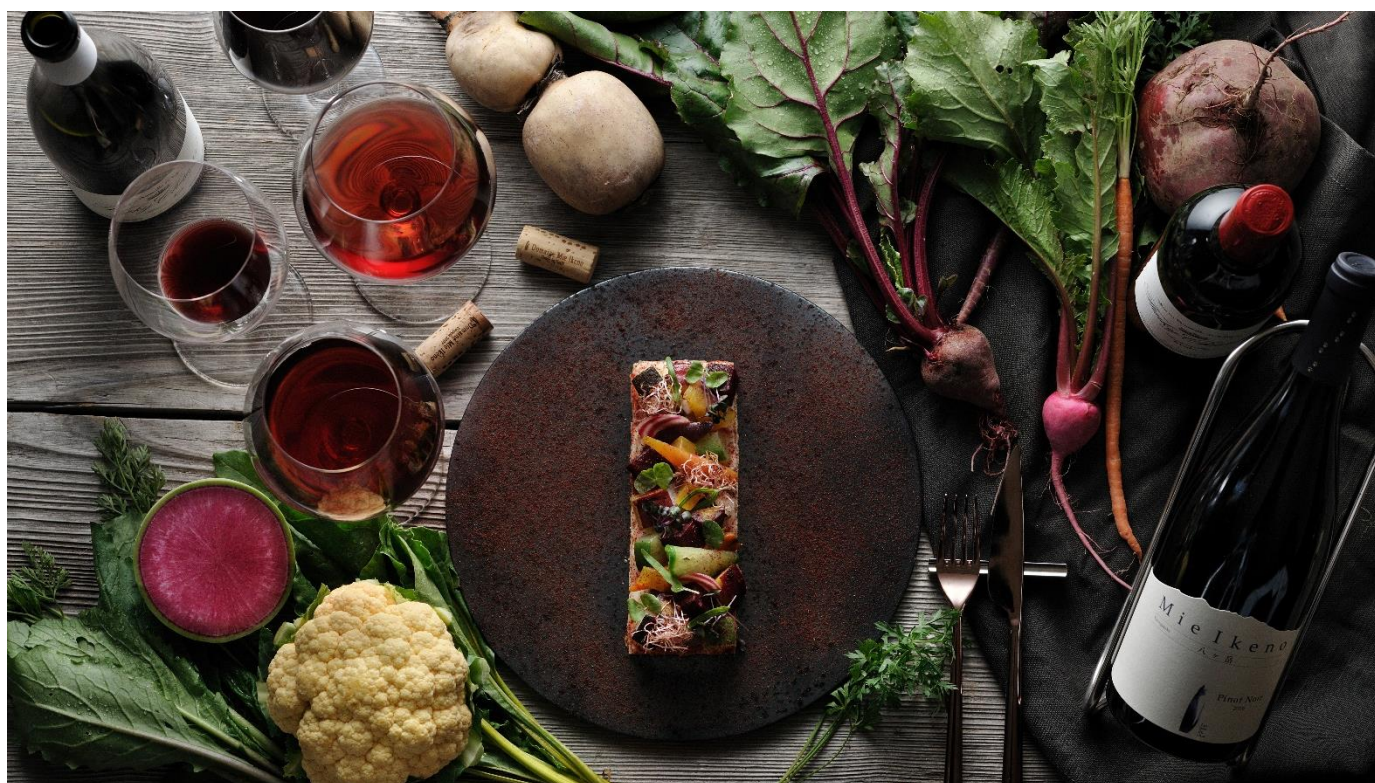


星野リゾート リゾナーレハヶ岳 (山梨県北杜市)
 赤ワインと根菜のペアリングを楽しむ、冬のスペシャルコース
 「Vino e Verdura (ヴィノ・エ・ヴェルドゥーラ) 冬」提供決定
 提供期間：2019年1月25日～3月15日

自然豊かなハヶ岳エリアのリゾートホテル「星野リゾート リゾナーレハヶ岳」のメインダイニング「OTTO SETTE」(オットセツテ)では、野菜とワインのマリアージュをテーマにしたスペシャルなコース「Vino e Verdura」(ヴィノ・エ・ヴェルドゥーラ)を提供しています。前菜からデザートまで、野菜を主役にした料理に、山梨県・長野県で造られたワインを合わせたイタリア料理のコースです。2019年1月25日～3月15日は、赤ワインと根菜のペアリングを楽しむ期間限定メニューが登場します。赤ワインの芳醇な香りやボリューム感のある果実味は、厳しい冬の寒さで甘みを蓄える滋味深い味わいの根菜と相性が良く、様々な根菜が登場する冬のメニューでは、冬ならではのマリアージュを楽しむことができます。



赤ワインと根菜を合わせた、冬のスペシャリテ

冬のコースでは、厳しい寒さによって甘みを増す、根菜をふんだんに使用します。例えば、香ばしく焼いたパイ生地には、キノコのピューレ、やわらかく仕立てたビーツに蒸や大根をのせた「根菜のタルティーヌ仕立て」には、「ドメヌ・ソガ・サンシメルロ」(小布施ワイナリー 長野県)を合わせます。パイの香ばしさとワインの持つ樽のニュアンスがマッチして、ワインと根菜の滋味深い味わいを堪能できます。コースではその他にも、ジャガイモや根セロリなどの根菜のポタージュスープや、やわらかく仕立てた蒸など、様々な根菜を使った料理が並び、それぞれの香りや食感を味わうことができます。ワインは、黒ブドウの上澄み果汁のみを使って淡い色に造られた軽めの味わいや、濃厚な甘みのデザートワインなど、全11品の料理と9種のワインでマリアージュを楽しめます。

「Vino e Verdura 冬」概要

- 提供日：2019年1月25日～3月15日の金・土・日曜日のみ(OTTO SETTEの営業日に準ずる)
- 料金：24,000円(税・サ込み)、料理11品、ペアリングワイン含む
- 予約：電話予約 TEL0551-36-5200 (9:00～19:00) 1週間前までの要予約
- *食材の入荷状況によって、料理とワインは変わります。

星野リゾート リゾナーレハヶ岳

建築界の巨匠マリオ・ペリーニが手掛けたデザインホテルです。ホテルのメインストリートには、19店舗のセレクトショップが立ち並び、波の出る屋内プールや、本格的イタリア料理のメインダイニングなどを備えています。
 住所：〒408-0044 山梨県北杜市小淵沢町129-1 電話：0570-073-055(リゾナーレ予約センター)
 アクセス：JR小淵沢駅より無料シャトルバスで約5分 客室数：172室
 チェックイン：15:00～・チェックアウト：～12:00 宿泊料金：1泊2食付、2名1室利用時 1名あたり25,800円～(税・サ込)
 URL：<https://risonare.com/yatsugatake/>

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

