

星野リゾート 界

冬の食材を堪能する 「ご当地鍋」が登場

【対象施設】 界14施設

全国に展開する星野リゾートの温泉旅館ブランド「界」では、冬の風物詩である鍋を、その土地の冬の食材を堪能できる「ご当地鍋」として提供します。冬に旬を迎えるずわい蟹の「蟹すき鍋」やとらふぐの「てっちり」、滋味豊かなジビエを味う「味噌牡丹鍋」など、冬の食材をふんだんに使用したご当地鍋が14種類登場します。

界 出雲 「蟹すき鍋」



界 熱海 「梅鍋」



界 松本 「ワインすき鍋」



界 アルプス 「雪鍋」



界 遠州 「てっちり」



界 伊東 「山海鍋」



界 阿蘇 「山のみぞれ鍋」



界 日光
「ミルフィーユしゃぶしゃぶ鍋」



界 川治
「味噌牡丹鍋」



界 アンジン
「和風ブイヤベース鍋」



界 鬼怒川 「龍神鍋」



界 加賀 「蟹すき鍋」



界 津軽 「牛しゃぶ鍋」



界 箱根 「豆乳メレンゲ鍋」



界 出雲（島根県・玉造温泉）タグ付き活松葉蟹の「蟹すき鍋」

界 出雲では、山陰の冬の味覚の王様といわれる松葉蟹を使用した「蟹すき鍋」を提供します。

山陰沖で採れる成長した雄のずわい蟹のことを「松葉蟹」と呼び、身に濃厚な旨み・上品な甘みがあり、繊維が柔らかく、プルプルした触感が特徴です。そのなかでも、見た目や身入りの状態を確認する厳しい品質管理をクリアした「タグ付き松葉蟹」を使います。

鍋は石見地方で作られる石州瓦（せきしゅうがわら）のできた特注品です。出汁は宍道湖（しんじこ）の名産であるシジミで取り、冬の野菜と一緒に味わうことができます。べは雑炊にして、最後の一滴まで松葉蟹を堪能できます。



■期間：2018年11月7日～2019年3月10日

■料金：1泊2食付49,000円～

■予約：5日前までに「タグ付き活松葉蟹づくし会席」が食事に含まれるプランにて申し込み

界 加賀（石川県・山代温泉）タグ付き活ずわい蟹の「蟹すき鍋」



界 加賀では、タグ付き活ずわい蟹を使用した「蟹すき鍋」を提供します。昆布ダシに活蟹の脚や抱き身をくぐらせ、白菜や春菊など冬の野菜と共に味わえる一品です。べには蟹の旨みを味わえる雑炊が楽しめます。

■期間：2018年11月7日～2019年3月10日

■料金：1泊2食付52,000円～

■予約：5日前までに「タグ付き活ずわい蟹づくし会席“極み”」が食事に含まれるプランにて申し込み

界 遠州（静岡県・舘山寺温泉）とらふぐのちり鍋「てっちり」

界 遠州では、とらふぐを味わう「てっちり」を提供します。てっちりという言葉は、ふぐ食禁止令が出された江戸時代に隠語として生まれました。強烈な毒をもっており、それにあたると死んでしまうことから、ふぐは「鉄砲」とも呼ばれ、それを「ちり鍋」で食べることに由来します。

とらふぐは、ふぐのなかでも最高級と言われ、白身は高タンパク・低脂肪で、皮はコラーゲンが豊富と、健康や美容に最適な食材です。湯に通すことで、とらふぐの豊かな味わいが引き立てられる、贅沢な一品です。

■期間：2018年10月5日～2019年3月15日

■料金：1泊2食付36,100円～

■予約：5日前までに「ふぐづくし会席」が食事に含まれるプランにて申し込み



界 アンジン（静岡県・伊東温泉） 新鮮な魚介の「和風ブイヤベース鍋」



界 アンジンでは、施設名の由来となったイギリス人航海士・三浦按針（みうらあんじん）にちなみ、ブイヤベースを和風にアレンジした「和風ブイヤベース鍋」を提供します。

伊勢海老や金目鯛、アサリなど、その日に仕入れた約8種類の新鮮な魚介をじっくりと炊き込み、丁寧に裏ごししてブイヤベースにします。仕上げに味噌を加えて和風に仕立てます。

ブイヤベースの深い香りや、出汁や魚の旨みを存分に味わえる一品です。

- 期間：通年 * 2019年2月28日まで
- 料金：1泊2食付31,000円～
- 予約：5日前までに「伊勢海老と金目鯛の和風ブイヤベース会席」を食事を含むプランにて申し込み

界 鬼怒川（栃木県・鬼怒川温泉） 龍神伝説にちなんだ「龍神鍋」

界 鬼怒川では、龍王峡の龍神伝説にちなみ、荒ぶる龍神のダイナミックさを表現した、伊勢海老と牛ロースの「龍神鍋」を提供します。熱く焼けた石を鍋の中に入れた瞬間に、ぐつぐつと湯が沸き、湯気が立ち昇ります。食材は、栃木の特産物である湯波や干瓢（かんぴょう）の他に、野菜や牛ロース肉、伊勢海老を用います。仕上げに味噌を溶かし入れる、味噌仕立ての鍋です。

- 期間：2018年12月1日～2019年2月28日
- 料金：1泊2食付30,000円～
- 予約：5日前までに「伊勢海老と牛ロースの龍神鍋会席」を食事を含むプランにて申し込み



界 川治（栃木県・川治温泉） 里山の味覚を堪能「味噌牡丹鍋」



界 川治では、里山ならではの味覚としてイノシシ肉を使用した味噌牡丹鍋を提供します。自然豊かな栃木県には、クリ・キノコ・ブナ・シイなどの植物が多数生息しています。そして、それらを餌とするイノシシが生息しており、県内北東部に位置する那珂川町（なかがわまち）などの山間部では、ジビエを味わうことができます。そのようなジビエを、栃木の名産でもある数種類の味噌で作られた出汁と共に提供します。煮込むほど柔らかくなり、イノシシとは思えないほど臭みのない上質な口当たりの肉と、里山で採れた野菜やきのこを味噌の風味で味わえる一品です。

- 期間：2018年12月1日～2019年2月28日
- 料金：1泊2食付23,500円～
- 予約：5日前までに「里山の味噌牡丹鍋会席」を食事を含むプランにて申し込み

界 阿蘇(大分県・瀬の本温泉) 「山のみぞれ鍋」



界 阿蘇では、ひょうたん型のチーズ「カチョカヴァロ」を使った「山のみぞれ鍋」を提供します。世界有数の大型カルデラである阿蘇の草原をイメージして制作したオリジナルの土鍋を使います。大根おろしたっぷりの滋味深いスープに和牛や旬野菜を加えます。カチョカヴァロを厚く切り、焼いて鍋に入れると、まるで餅のような食感に変わり、鍋にコクが出ます。

- 期間：2018年9月1日～2019年2月28日
- 料金：1泊2食付43,000円～
- 予約：5日前までに「和牛とカチョカヴァロを楽しむ山のみぞれ鍋会席」を食事を含むプランにて申し込み

界 松本(長野県・浅間温泉) 「ワインすき鍋」



界 松本では、多くのワイナリーを有する長野県に位置することから、赤ワインを使用した「ワインすき鍋」を提供します。甘辛い割り下に、適度な酸味と渋みのある赤ワインを合わせており、濃厚でキレのある味わいが特徴です。季節の野菜と牛肉に火が通ったら、熱が冷めないよう、温めた生卵に絡めて食べます。ソムリエの資格を持つ総料理長おすすめのワインとの相性抜群の鍋です。

- 期間：通年 *2018年10月1日から提供開始
- 料金：1泊2食付27,000円～
- 予約：当日14時までに「季節の会席」を食事を含むプランにて申し込み

界 日光(栃木県・中禅寺温泉) 「ミルフィーユしゃぶしゃぶ鍋」



界 日光では、和牛と湯波を豆乳にくぐらせて食べる「ミルフィーユしゃぶしゃぶ鍋」を提供します。湯波は古くから日光で精進料理として食べられてきました。脂ののった和牛と、きのこや野菜とともに、口当たりがなめらかで大豆の豊かな風味が広がる湯波を堪能できます。

- 期間：2018年12月1日～2019年2月28日
- 料金：1泊2食付27,000円～
- 予約：5日前までに「ウニと和牛の東照湯波会席」を食事を含むプランにて申し込み

界 熱海(静岡県・伊豆山温泉) 「梅鍋」



界 熱海では、古来より熱海で愛されてきた梅にちなみ、梅干しをたっぷりと浮かべた梅鍋を提供します。鍋に入った梅干しの梅肉と、牛肉や季節の野菜を合わせて食べる、さっぱりした味わいが特徴です。梅の花の形をした鍋は特注品です。

- 期間：2018年9月1日～2019年3月31日
- 料金：1泊2食付42,500円～
- 予約：5日前までに「伊勢海老と熱海の梅鍋会席」を食事を含むプランにて申し込み

界 伊東 (静岡県・伊東温泉) 「山海鍋」



界 伊東では、金目鯛と牛肉をそれぞれ異なる2つのスープで楽しめる「山海鍋」を提供します。1つは伊勢海老やマグロ節で出汁を取っており、金目鯛や季節野菜にお勧めです。もう1つは昆布のみで出汁を取っており、牛肉をさっぱりと味わえます。

- 期間：2018年12月21日～2019年2月28日
- 料金：1泊2食付27,100円～
- 予約：5日前までに「特別会席プラン」を食事を含むプランにて申し込み

界 津軽 (青森県・大鰐温泉) 「牛しゃぶ鍋」



界 津軽では、ほのかな甘みが上品な鮪節で出汁を取った「牛しゃぶ鍋」を提供します。冬に旬をむかえるマグロの旨みを堪能できます。

- 期間：2018年12月1日～2019年2月28日
- 料金：1泊2食付26,000円～
- 予約：5日前までに「大間のマグロづくし会席」を食事を含むプランにて申し込み

界 アルプス (長野県・大町温泉) 「雪鍋」



界 アルプスでは、アルプスの山々の雪どけをイメージした「雪鍋」を提供します。熱々の割下をかけることで、まるで雪どけのようにすっと溶けて消える綿あめが料理の味を引き立てる、目でも舌でも楽しめる鍋料理です。

- 期間：通年
- 料金：1泊2食付23,000円～
- 予約：当日14時までに「季節の会席」を食事を含むプランにて申し込み

界 箱根 (神奈川県・箱根湯本温泉) 「豆乳メレンゲ鍋」



界 箱根では、豆乳スープに豚肉や野菜を入れた「豆乳メレンゲ鍋」を提供します。ふんわりとしたメレンゲが鍋を覆う、目でも楽しめる一品です。優しいメレンゲの舌触りと豆乳のまろやかな味わいが、特徴です。

- 期間：通年
- 料金：1泊2食付31,000円～
- 予約：当日14時までに「季節の会席」を食事を含むプランにて申し込み



星野リゾート 界

星野リゾートが全国に展開する日本初の温泉旅館ブランド。日本らしさと快適性を追求した空間やサービスを提供しています。旅の醍醐味であるご当地の魅力を表現する「ご当地楽」のおもてなしと、滞在を通して地域の文化に触れる「ご当地部屋」が特徴。2018年7月に15施設目となる「界 仙石原」が箱根町仙石原に開業しました。

このリリースに関する問い合わせ：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

* 料金は全て2名1室利用時の1名料金、サービス料、消費税、入湯税込です。* 一部提供除外日があります。