

星野リゾート 界 「界」が提案する温泉旅館のクリスマス

【実施期間】2018年12月1日～12月26日

【対象施設】界 アンジン、界 熱海、界 松本、界 津軽、界 出雲、界 鬼怒川

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、界 熱海のクリスマスディナーや界 松本のコンサートなど、温泉旅館で過ごしながらか、クリスマスを楽しむことができる催しを提案します。界 津軽では伝統工芸こぎん刺しのデザインをモチーフにした「Kogin Tree」、界 鬼怒川の「大谷石のイルミネーション」など、地域らしさを取り入れたクリスマスの装飾も見どころです。

NEW

界 アンジン (静岡県・伊東温泉) カップルにおすすめクリスマスプラン



静岡県にある界 アンジンでは、最上階のスイートルームに宿泊するクリスマスプランを販売します。目の前に広がる海を眺めながら、カップルや夫婦でゆったりと二人だけの時間を過ごすことができます。女性へのクリスマスプレゼントにもおすすめのプランです。

船旅をテーマにしたクリスマスルーム

客室には、施設名の由来である英国人航海士・三浦按針(あんじん)にちなみ、船旅をテーマにクリスマスツリーやリースが装飾されます。スイートルームのみに設えられたレコードプレーヤーではクリスマスにぴったりの音楽を楽しむことができます。また、客室で味わうことができるオリジナルのホットカクテルやモーニングティーを用意しています。

海辺のデッキで楽しむイルミネーション

船の甲板をイメージした最上階に位置する「サンブエナデッキ」には、海にちなんだブルーのイルミネーションとクリスマスツリーが輝きます。夕暮れに染まる大海原を背景に、ロマンチックな夜のひとときを過ごすことができます。

ローストビーフの味わい「和牛フィレ肉の大航海仕立て」と「クリスマスプディング」

夕食では特別会席を提供します。メインの「和牛フィレ肉と季節野菜の大航海仕立て」は、和牛フィレ肉を樽に見立てた鉄鍋の中に入れて蒸し焼きにした一品です。三浦按針の母国であるイギリスの伝統料理、ローストビーフをほうふつとさせる味わいで、クリスマスにぴったりです。デザートは英国でクリスマスの定番であり、三浦按針が生きた大航海時代のフルーツケーキをイメージしたクリスマス・プディングです。食べる直前にブランデーを落とし、火でアルコールを飛ばすフランベで仕上げると、華やかな見た目とブランデーの豊かな香りを楽しむことができます。

■日時：2018年12月1日～12月25日

■料金：1泊2食付き46,000円～(2名1室利用時の1名料金、税サ込)

■予約：専用プランにて申し込み(1日1室限定)

■内容：クリスマスルーム(オーシャンビュースイート)宿泊、食事(特別会席、朝食)クリスマスプディング



NEW 界 熱海 (静岡県・伊豆山温泉) 「魚介尽くしのクリスマスディナー」



フレンチを楽しめる海辺に佇むオーベルジュ、「界 熱海 別館 ヴィラ・デル・ソル」では、2018年12月21日～25日の5日間、魚介のみで構成されたクリスマスディナーを提供します。新鮮な魚介が豊富に手に入る海のオーベルジュらしいクリスマスを提案したい、という思いからこのプランは生まれました。海のジビエと言われる石鯛のグリエや、冬が旬の平目を使用したパイ包みなど、この時期にしか味わえない一期一会の「海のフレンチ」です。また、建物は登録有形文化財で、クラシカルな空間で聖なる夜を過ごせます。

魚料理のダブルメインディッシュ

クリスマスと言えば肉料理のメインディッシュが一般的ですが、経験豊かな漁師との繋がりがあるヴィラ・デル・ソルでは、魚を使用した2種類のメインディッシュでコースを構成します。

メインディッシュの1品目は、「石鯛の炭火焼き 海藻バターソース」です。脂ののった石鯛を炭火焼きにすることで旨みを凝縮させ、ふわりと海香る海藻バターソースが素材を引き立てる一品です。

メインディッシュの2品目は「平目と黒トリュフのショーソソ仕立て ポルト酒ソース」です。冬に旬を迎える繊細な味わいの平目は、同じく旬の黒トリュフと共に、バターをたっぷり練り込んだパイ生地包み、じっくりと火を入れることで香りを閉じ込めます。ナイフを入れた時に放たれる素材の香り、甘美なソースとのマリアージュ、頬張った時の食感を存分に楽しめます。

有形文化財で過ごすロマンティックなクリスマス

館内にちりばめられたオーナメントや、天井に届くほどの巨大なクリスマスツリーが登録有形文化財を彩ります。レストランでは、クリスマス期間限定のピアノの生演奏を聴きながら食事を楽しむことができます。食後はサロンの暖炉とキャンドルに火を灯し、ロマンティックな雰囲気を演出します。



料理長・金野茂(こんのしげる) 「ヌキテバ」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年よりヴィラ・デル・ソルの料理長に就任。

その土地が育んだ大地の恵みを感じ取ることを大切に、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。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「海のフレンチ」を提供しています。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。

■コース内容一例■

寒鰯とビーツのエキュム

鮑の海水蒸しとプンタレッラのサラダ
アンチョビーのオイル

伊勢海老のロティ ア・ラ・クレーム

磯魚の裏ごしスープ“ニース風”

石鯛の炭火焼き 海藻バターソース

平目と黒トリュフのショーソソ仕立て
ポルト酒のソース

赤い木の実のコンポートとライムのソルベ

ピスタッチオとショコラのミルフィーユ

カフェとミニアルデーズ

■期間：2018年12月21日～25日 ■料金：1泊2食付き38,400円～ (2名1室利用時の1名料金、税サ込)

■予約：専用プランにて申し込み

NEW 界 松本（長野県・浅間温泉） ホワイトクリスマスコンサート



音楽の街として有名な長野県松本市は、楽都とも呼ばれています。そのような楽都・松本に位置する界松本では、吹き抜けの高い天井がコンサートホールのようなロビーで、ホワイトクリスマス为主题に、白を基調としたデザインで彩られます。装飾には、松本周辺の作家によるドライフラワーや、藁で作られた北欧の伝統装飾品「ヒンメリ」を用います。また、コンサートでは地元音楽家によるホワイトクリスマス为主题にした楽曲の演奏を聴くことができます。北アルプスなど、様々な表情の雪山を眺められる松本の冬景色を感じる空間で、生演奏を聴き、クリスマスだけの心温まる優雅な時間を堪能できます。

■日時：2018年12月1日～12月26日 ■時間：20:15～/21:00～ ■場所：ロビー ■料金：無料 ■予約：不要

NEW 界 津軽（青森県・大鰐温泉） 伝統工芸 津軽こぎん刺しモチーフの「Kogin tree」



青森県にある界津軽の館内には、青森を代表する伝統工芸「津軽こぎん刺し」のモチーフでデザインされた全長約8メートルの「Kogin tree」が登場します。

ツリーはこぎんデザイナー山端家昌（やまはたいえまさ）氏がデザインしており、約200個のこぎん模様のアクリルオーナメントで構成されています。客室棟の吹き抜けに設えられており、光の加減によりアクリルが反射します。光とこぎんが融合した、界津軽でしか見れないクリスマスツリーです。

■期間：2018年12月1日～12月26日
 ■場所：客室棟吹き抜けスペース
 ■料金：無料

NEW 界 出雲（島根県・玉造温泉） 日本酒で乾杯「こもだるツリー」



日本酒発祥の地と言われる島根県に位置する界出雲では、菰樽（こもだる）を積み上げてツリーに見立てた「こもだるツリー」が登場します。積み上げられた菰樽は高さ2メートルを超え、クリスマス飾りやイルミネーションで彩られます。夜は食事処で、島根県の日本酒を酌み交わすことができます。

一風変わったクリスマスツリーと日本酒とともに、界出雲ならではのクリスマスです。

■日時：2018年12月1日～26日
 ■場所：トラベルライブラリー
 ■料金：無料 ■予約：不要

NEW

界 鬼怒川 (栃木県・鬼怒川温泉) 大谷石の灯りがともる中庭を望む「栃木の石灯りバー」



栃木県にある界 鬼怒川では、2018年12月15日～25日の期間、中庭を望む食事処のカウンター席に「栃木の石灯りバー」がオープンします。中庭には栃木の銘石「大谷石（おおやいし）」でできた、300を超えるランブシェードが灯り、幻想的な風景が広がります。バーでは、その風景を眺めながらオリジナルカクテルを味わうことができます。カクテルは、いちご王国・栃木県が誇るいちごの品種、「とちおとめ」を使用したものです。糖度が高く、ほどよい酸味が特徴のとちおとめは、冬が旬です。ロマンティックな和の灯りにうっとり酔いしれる、大人のひとときを過ごせます。

- 期間：2018年12月15日～12月25日
- 時間：22:00～23:00
- 場所：食事処カウンター席
- 料金：1杯あたり1,000円（税込） * ノンアルコールドリンクの用意有り
- 予約：チェックイン時フロントにて * 定員10名様

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

