

星野リゾート 界

8品の蟹料理を味わう「活蟹づくし」会席 蟹解禁に合わせて登場

【提供期間】2018年11月7日～1月10日

【対象施設】界加賀、界出雲

全国に展開する温泉旅館ブランド「星野リゾート 界」では、2018年11月6日の蟹漁解禁に合わせて、翌11月7日より界加賀（石川県・山代温泉）、界出雲（島根県・玉造温泉）の2施設で「活蟹づくし」会席を提供します。両施設ともに1人につき1.5杯もの活蟹を使用し、刺身、焼き蟹、蒸し蟹、蟹すき鍋など、計8品の料理で蟹を味わい尽くす贅沢な会席です。メインは界加賀の「蟹のしめ縄蒸し」、界出雲の「蟹の奉納蒸し」で、活蟹の旨味を存分に感じることができ、見た目にも迫力ある名物蟹料理です。

界加賀（石川県・山代温泉） ミシュランガイドで評価を獲得「タグ付き活ずわい蟹づくし会席」



界加賀では、蟹刺身から始まり、締め蟹雑炊まで、活蟹を味わう「タグ付き活ずわい蟹づくし会席」を提供します。

目玉は「蟹のしめ縄蒸し」と「蟹すき鍋」。ミシュランガイド 富山・石川版に紹介された「蟹のしめ縄蒸し」は、塩水に浸した縄を、産地を保証するタグ付きの活蟹に巻きつけて蒸し上げる、ダイナミックな名物料理です。蟹の旨味をぎゅっと閉じ込め、身がふっくらと柔らかく仕上がります。「蟹すき鍋」は、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ともに味わえる一品です。締めの雑炊で、最後の一滴まで活蟹を堪能できます。

<お品書き>

蟹刺身
焼き蟹
蟹の甲羅焼き
蟹の絹糸揚げ（揚げ物）
蟹と野菜のおひたし
蟹のしめ縄蒸し
蟹すき鍋
蟹雑炊
甘味



- 期間：2018年11月7日～2019年3月10日
*2018年12月29日～2019年1月6日を除く
- 料金：1泊2食付52,000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5日前まで申込み
- 詳細：<https://kai-ryokan.jp/kaga/features/kani/index.html>



界 出雲（鳥根県・玉造温泉）松葉蟹を味わいつくす「タグ付き活松葉蟹づくし会席」

界 出雲では、1人につき1.5杯のタグ付きの松葉蟹を使用した「タグ付き活松葉蟹づくし会席」を提供します。

「松葉蟹」と呼ばれる、山陰沖で採れる雄のズワイガニは、濃厚な旨みと上品な甘み、繊維が柔らかく、プルプルの触感が特徴です。

メインの「蟹の奉納蒸し」は、杉板で挟み、奉書で包んで蒸し上げ、三方に乗せて提供します。ほんのりと杉の香りをまとい、やわらかな塩気の上品な味わいです。神々への奉納をイメージし、しめ縄を添えてお出しするのも界 出雲ならではの演出です。

「蟹すき鍋」は、石州瓦という石見地方で作られる瓦でできた特注の鍋で、シジミでとった出汁と、冬の野菜と一緒に活松葉蟹を味わうことができます。



<お品書き>

- 蟹刺身
- 焼き蟹
- 蟹の甲羅焼き
- 蟹の絹糸揚げ（揚げ物）
- 蟹と野菜のおひたし
- 蟹の奉納蒸し
- 蟹としじみのすき鍋
- 蟹雑炊
- 甘味

- 日時：2018年11月7日～2019年3月10日
* 2018年12月31日～2019年1月4日を除く
- 料金：1泊2食付49,000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5日前までに申込み
- 詳細：<https://kai-ryokan.jp/izumo/features/matsuba/>



星野リゾート

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