

星のや京都 (京都府・嵐山) 嵐山の風物詩を会席料理と三味線の演奏とともに楽しむ夏の宵 1日1組限定「プライベート鵜飼鑑賞船」今年も開催 期間：2019年7月1日～9月23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、2019年7月1日～9月23日の期間、「プライベート鵜飼鑑賞船」を今年も開催します。本企画は、当館の前を流れる「大堰川（おおいがわ）」で行われる、嵐山の夏の風物詩「鵜飼」を間近で鑑賞する1日1組限定のアクティビティです。快適に過ごすことができるようクッションを設えた貸し切りの船の上では、三味線の生演奏を聞きながら、夏の嵐山の情景や歳時記を映した会席料理を楽しむことができます。



千年続く京都・嵐山の夏の風物詩「鵜飼」を鑑賞し、宵涼み

星のや京都では、貸し切りの船で食事をしながら嵐山の夏の風物詩・鵜飼を間近で鑑賞するアクティビティ「プライベート鵜飼鑑賞船」を今年も開催します。鵜飼は、星のや京都の前を流れる「大堰川（おおいがわ）」で行われます。鵜飼とは、鵜匠と呼ばれる漁師が手綱を引き、数羽の海鵜を飼いならして鮎などの川魚を捕る漁法です。嵐山の鵜飼は平安時代から行われており、捕れた魚を朝廷に献上していたといわれ、在原業平（ありわらのなりひら）の歌にも詠まれています注1。今でも伝統的な漁法は守られ、鵜匠は風折烏帽子（かぎおれえぼし）をかぶり、腰みのをまとい漁を行います。食事をしながら鵜飼を鑑賞し、涼しい宵を過ごすことは夏の嵐山ならではの体験です。

注1：『後撰和歌集』「大井河浮かべる舟の篝火に小倉の山も名のみなりけり」在原業平より



船の上で食べる、夏の嵐山の情景を映した会席料理

船の上では、星のや京都の総料理長 久保田一郎が手掛ける会席料理のはじめの2品「先付」と「八寸」を楽しむことができます。先付は船が浮かぶ大堰川の流れる流れに見立てた「滝川豆腐」です。川にちなんで喰（く）い出汁には川魚である鮎の煮干しを使用しています。八寸には、肉厚の青梅を銅鍋で柔らかく煮た「青梅の蜜煮」や京都府・伊根町の赤米酒で炊いた「蛸柔煮（たこやわらかに）」など、季節の料理を提供します。鵜飼鑑賞後は「星のや京都 ダイニング」に移り、鵜飼の余韻に浸りながら鱧の椀物や鮎の塩焼きなど、コースの続きの料理をゆっくりと楽しむことができます。



三味線の生演奏が溪谷にこだまする

星のや京都の前から船に乗り、10分程かけて鶴飼の開催場所まで向かいます。その間、船内では三味線の生演奏を行います。三味線の音色は暮れゆく静かな奥嵐山の溪谷にこだまし、鶴飼鑑賞の高揚感を演出します。三味線を聞きながらの船遊びは、星のや京都の鶴飼鑑賞船だけの特別な夏の過ごし方です。



専用に設えられた貸し切りの船内

一般の鶴飼鑑賞船は乗り合いです。本アクティビティは1日1組限定の貸し切り船で催行します。星のやの提灯がかけられた船の中には、クッションや背もたれが設えられています。そのため、プライベートな空間でくつろいで食事と鶴飼鑑賞を楽しむことができます。



【星のや京都 ダイニングのコンセプト「五味自在」】

星のや京都では、日本料理の本質を追求しながらも、総料理長の久保田が海外で得た技術や調理法を活かした独自の会席料理を提案しています。古くから都として栄えた京都には、日本各地や海外からあらゆる食材や技術がもたらされ、豊かな食文化が育まれてきました。その地において、星のや京都は料理のコンセプトである五味自在の「五味」という言葉に、単に五つの味わいという意味だけではなく、食材や器などを含めた多様性を模索したいという思いを込めています。革新を繰り返して研ぎ澄まされた先人の知恵を重んじながらも、宿泊者との出会いや生産者とのつながりを通して新たな多様性を発見し、料理の表現に活かしていきたいと考えています。

総料理長 久保田一郎

- 1974 京都生まれ
- 1996 実家・京都市東山区「割烹 八寸」、大阪市中央区「今橋つる家本店」で日本料理の修行
- 2003 フランスコルシカ島「HOTEL LA VILLA」でフランス料理の修行
- 2004 ロンドンで会席料理店「Umu (生)」の総料理長に就任
- 2005 「Umu (生)」にてミシュラン一つ星を獲得
- 2009 Newsweek Japan「世界が尊敬する日本人100人」に選出
- 2011 星のや京都総料理長に就任
- 2012 星のや京都にてミシュラン一つ星を獲得



「プライベート鶴飼鑑賞船」概要

- 期間：2019年7月1日～9月23日（8月16日は除外日）
- 料金：1名58,300円（税・サービス料10%別）*宿泊代別
- 参加条件：星のや京都宿泊者
- 含まれるもの：貸し切りの鶴飼鑑賞船、会席料理、三味線の生演奏
- 予約：公式ホームページにて、7日前までに要予約
- 備考：会席料理の先付と八寸を船内にて、その他の料理は鶴飼終了後、星のや京都 ダイニングにて提供します。料理の内容は、提供する時期や食材の入荷状況により内容が一部変更になる場合があります。荒天の際、欠航する場合があります。

- 時間：19:00～（9月1日からは18:30～）
- 定員：1日1組限定（1組2～4名）
- 乗船・降船場所：星のや京都



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/>

客室数：25室 チェックイン15:00～/チェックアウト～12:00

料金：67,200円～（1室1泊あたり、食事別、税・サービス料10%別）