

星野リゾート トマム(北海道勇払郡占冠村)
北海道ならではの旬の食材をコースで提供するメインダイニング
「OTTO SETTE TOMAMU (オットセッテ トマム)」が誕生
オープン日：2019年7月1日

北海道最大級の滞在型リゾート「星野リゾート トマム」に2019年7月1日、メインダイニング「OTTO SETTE TOMAMU」が誕生します。当レストランでは、イタリアのピエモンテ州やリグーリア州の郷土料理を北海道ならではの食材を用いてコースで提供します。メニューコンセプトは、イタリア語で「美食のカレンダー」を意味する「Calendario Gastronomico (カレンダリオ・ガストロノーミコ)」です。その時期にその土地の一番おいしいものを提供することにこだわり、時期に合わせて使用する食材や料理が変わります。北海道の大自然を享受した食材を、独創的なイタリア料理で味わえます。



OTTO SETTE TOMAMU 誕生の背景

OTTO SETTE TOMAMU は、イタリア料理をフルコースで提供するレストランです。イタリア料理は元来、その土地ならではの食材と調理法で提供する、地方料理の集合体と言われています。北海道は3つの海に囲まれ、広大な大地が広がり、大自然を有する場所です。海産物や野菜など、この大自然が生み出す食材は豊富にあります。当リゾートを訪れる人に、その時期の一番おいしい北海道ならではの食材を味わっていただきたいと考え、OTTO SETTE TOMAMU が誕生しました。

特徴

1 北海道の豊かな食材が織りなす美食のカレンダー

当レストランのメニューコンセプトは、イタリア語で「美食のカレンダー」を意味する「Calendario Gastronomico」です。北海道には、大自然の恵みを受けた旬の食材が豊富にあることからこのコンセプトにしました。北海道は「オホーツク海」「日本海」「太平洋」と特性の異なる3つの海に囲まれています。また、大雪山系、日高山脈などの地形により、気候特性が地域で大きく異なることが特徴です。これらの特性により、北海道内でも地域により生産物が異なりその収穫時期も異なるため、食材の旬はカレンダーを織りなすかのように多様性に富んでいます。そのため、当レストランではその時期に合わせた極上の食材を選ぶことに力を入れ、時期に合わせたメニューとして提供していく予定です。

2 トナムと同じ山岳地帯に位置する州の郷土料理を提供



当レストランでは、イタリアのピエモンテ州やリグーリア州の郷土料理を北海道ならではの食材と掛け合わせて提供します。ピエモンテ州はイタリア北部に位置し、当リゾートがある占冠村トナムと同じ山岳地帯です。また、リグーリア州はリグリア海に面し、海産物が豊富に水揚げされる場所です。トナムはそのどちらの特徴も享受できる場所であることから、これらの州の郷土料理を提供することにしました。今回提供する一例としては「タヤリン」という料理があります。これは、卵黄と小麦粉で作る細切りの手打ちパスタに、ソースや具材を合わせた料理です。夏のメニューでは、当レストランの厨房で手打ちしたパスタに、ウニとトマトのソースを合わせて提供します。また、イタリアワインを中心にマリアージュの提案をします。

OTTO SETTE TOMAMU 夏のメニュー紹介

2019年7月1日以降のメニューは、夏に旬を迎える食材をさまざまな調理法で楽しめるコースです。

冷前菜 毛蟹と夏野菜のインサラータ

オホーツク海で獲れる毛蟹は、夏に旬を迎える食材です。旬の時期の毛蟹は、身やみそがしっかりと詰まっていることが特徴です。そのため、蟹本来の味を楽しめるよう身をふんだんに使用します。この蟹の身に、蟹みそと昆布だしの軽やかな泡、フェネルのピュレを合わせ、爽やかに味わえる料理に仕上げます。



温前菜 茹でたてアスパラガスのミラネーゼ

旬のアスパラガスは通常の倍ほどの太きになり、旨味が増します。旬を迎えた食材の味わいを堪能していただけるよう、半熟の卵とパプリカのピッツァを添え、仕上げにチーズを削りかけて提供します。これはピエモンテ州でも馴染みのある郷土料理で、アスパラガスの瑞々しきや、ほんのりとした甘みを感じられる一品です。



肉料理 牛肉の昆布塩釜包み焼き

メインは牛肉を昆布で包み、竹炭の塩釜焼きで旨味を閉じ込めた料理です。牛肉を7~9月に大きく成長する昆布で包むことで、肉の余計な水分が除かれ牛肉本来の甘味が増します。さらに昆布の旨味と塩味が加わり、より一層味わいが際立ちます。



デザートメロンのズッパ・イングレーゼ

デザートは、イタリアを代表する菓子のひとつであるズッパ・イングレーゼです。リキュールやシロップを染み込ませたスポンジの上に、カスタードの軽やかなムースや甘口ワインのジュレと、旬のメロンを合わせます。これにより、メロンの濃厚な甘みや風味を楽しめます。



シェフ 武田 学 (タケダ マナブ)



武田 学 (手前)

1971年生まれ、北海道旭川市出身。大阪あべの辻調理師専門学校を卒業後、東京の料理店で修業。その後「銀座レカン」にて3年間勤務しました。フォーシーズンズ丸の内東京にて副料理長を経て、旭川グランドホテルで8年間料理長を務めました。2018年に星野リゾート トマムの料飲ユニットに着任し、2019年よりOTTO SETTE TOMAMUの料理長として運営に携わっています。地元のネットワークを活かし、畑や漁場に向き食材の発掘に日々勤しんでいます。北海道の食材の良さを生かす一方、フランス料理での経験をもとに繊細な味わい、盛り付けをイタリア料理に上げることが目標です。

メインダイニング「OTTO SETTE TOMAMU」概要

■期間：2019年7月1日～10月31日

■料金：13,000円 (税・サービス料別)

■予約：要予約

*仕入れ状況により、内容が変更になる場合があります。

■時間：18:00～20:30

■場所：リゾナーレトマム サウス棟31階

■対象：宿泊者、日帰り共に利用可 (12歳以上)

星野リゾート トマム/星野リゾート リゾナーレトマム

北海道のほぼ中心に位置する滞在型リゾートです。「ザ・タワー」「リゾナーレトマム」の2つのホテルを中心に、四季を通して北海道を体感できるアクティビティが楽しめます。

住所：〒079-2204 北海道勇払郡占冠村字中トマム

電話：0167-58-1111 (星野リゾート トマム 代表電話)

アクセス：新千歳空港より車で約100分、JRで約90分(南千歳駅乗換)

客室数：735室(ザ・タワー535室、リゾナーレトマム200室)

チェックイン：15:00～/チェックアウト：～11:00

宿泊料金：1泊朝食付 2名1室利用時 1名あたり ザ・タワー10,000円～、リゾナーレトマム20,000円～ (いずれも税別)

URL：https://www.snowtomamu.jp



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