

星のや京都 (京都府・嵐山)

こんじき

## 月と紅葉の名所で「香る金色の秋」を味わう京会席を提供 食材や調理法を自在に取り合わせる「五味自在」がコンセプトのダイニング 期間：2019年9月1日～11月30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9月1日～11月30日の期間、ダイニングにて「香る金色の秋」をテーマにした会席料理を提供します。星のや京都では「五味自在（ごみじざい）」をコンセプトに、日本料理の本質を追求しながらも、食材や調理法を自在に取り合わせた料理を提供しています。秋の献立では、月や紅葉など金色に輝く秋の情景と、秋の草花や燻煙の香りを楽しむことができます。



### 星のや京都ダイニング、秋の献立 テーマは「香る金色の秋」

星のや京都のダイニングでは、「五味自在」をコンセプトに会席料理を提供しています。五味自在には、日本料理の本質を追求しながらも、その枠にとらわれず、食材や調理法を自在に取り合わせるといった意味が込められています。また、星のや京都が位置する奥嵐山は、山と川に囲まれ、京都の中でも豊かな自然が残る場所です。五味自在の一品一品には四季折々の嵐山の情景が映されています。

2019年9月1日～11月30日の期間は、「香る金色の秋」をテーマにした全9品を提供します。これらの献立では、初秋の風に乗って漂うキンモクセイや菊などの草花の香りや、晩秋の野焼きを想起させる燻煙の香りを楽しむことができます。また、嵐山の溪谷に差す夕日や月明り、紅葉や枯れ葉など金色に輝く秋の情景を表現しており、移ろう秋の風情を目でも感じられます。

## 八寸「木の葉月の肴核」 こうかく

八寸では、金色の月や銀杏の絨毯（じゅうたん）に見立てた「金箔銘々皿」の上に、秋の香りを盛り込んでいます。「鱧（ます）の博多」は、燻した鱧に、枯れ葉に見立てたパイ生地、夕日に見立てた卵黄の味噌漬けを博多（注1）にして、秋の野焼きの香りと情景を表現しています。鱧と卵黄の濃厚な味わいとパイ生地のサクッとした食感、鼻から抜ける鱧の燻煙の香りを一口で楽しめる料理です。そのほか、「しめじと菊菜の白和え」「子持ち鮎の甘露煮」、寿司飯に柴漬けを合わせた「焼鯖寿司」など秋の山・川・海の幸を味わうことができます。

注1：博多織のように何層にも重ねること

## 先附「満月寄せ」

先附は、菊を用いて不老長寿を願う重陽の節句にちなみ、秋の満月を菊の花で表現した「満月寄せ」です。旬の菱蟹（ひしがに）、ズイキ、茸の上に、イクラ、蟹味噌を添えています。喰（く）い出汁には焼いた菱蟹の甲羅を使用し、香ばしさを加えています。菱蟹の甘み、茸や菊の香りを楽しむ一品です。

先附に合わせるドリンクにはシャンパーニュ「ラ・セデュイザント ブリュット トラディション」を用意しています。果実味が豊かで、エレガント且つ深い味わいが、蟹や出汁の旨みとよく合います。



## 椀物「色どり真薯の吹き寄せ見立て」 しんじょ

椀種は鱧（はも）の真薯です。秋の七草である萩をイメージし、海老、小豆、銀杏を加えて蒸し上げています。その上には、紅葉や虫食いの穴が開いた枯れ葉にかたどった、人参と馬鈴薯（ばれいしょ）を添えています。

お椀の蓋を開けると、出汁と柚子の柔らかな香りが広がります。出汁には真昆布を使用することで甘みを、鰹節と鮪節を使うことでキレと酸味を加えています。鰹節と鮪節は、椀種の旨味が活きるようにと、総料理長が種類、厚さ、削り方にこだわって選んだものです。

煮物椀は1661年創業の京都の漆器店「象彦（ぞうひこ）」に依頼して作ったものです。京都の伝統工芸師によって描かれた山ぶどうは、多産を意味する縁起のいい植物であり、恵みの秋を表現しています。



## デザート「モンブランと金柑のソルベ」

デザートには「モンブランと金柑のソルベ」を提供します。モンブランは、里山の秋の情景をイメージし、落ち栗に見立てています。ダコワーズ(注2)の上に栗の渋皮煮を乗せ、それらを栗のクリームで包んで仕上げています。栗の渋皮煮は、素材の甘味を活かしながら一粒一粒柔らかく煮たものです。そのしっとりとした口触りがクリームとよく合います。さらに、さっぱりとした金柑のソルベとともに味わうことで、栗の甘みが引き立ちます。



盛り付ける器は、安土桃山時代に興隆した「織部焼」を再現した星のや京都オリジナルの器です。型破りな武将・茶人として知られる古田織部が好んで用いていた岐阜県土岐市の土を使い、窯の形状・焼成過程・釉薬においても文献を元に再現しています。伝統を踏襲しながらも、枠にとらわれずに新たな提案を行う五味自在のテーマを、器でも表現したいという総料理長の想いのもと作成しました。

注2：メレンゲ・小麦粉を原料とした焼き菓子的一种。

## 献立 (10月の一例)

先附：満月寄せ

八寸：木の葉月の肴核

向附：鰹の変わり造り

椀物：色どり真薯の吹き寄せ見立て

焼物：オランダ焼き

強肴：牛フィレ炭火焼きと旬野菜含メ煮

食事：薫秋飯

デザート：モンブランと金柑のソルベ

水菓子：旬の果物

## 総料理長 久保田一郎プロフィール

1974 京都生まれ

1996 実家・京都市「割烹 八寸」、大阪市「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



## 五味自在「香る金色の秋」京会席概要

- 期間：2019年9月1日～11月30日
  - 時間：17:30～20:30（最終入店）
  - 料金：1名20,000円（税・サービス料別）＊宿泊料別
  - 利用条件：宿泊客以外も利用可
  - 場所：星のや京都 ダイニング
  - 予約：ホームページ（<https://hoshinoya.com/kyoto/>）またはフロントにて要予約
- ＊仕入れ状況により料理内容や食材、ドリンクが一部変更になる場合があります。

### 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：1泊106,000円～（1室あたり、税・サービス料別、食事別）



### 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