

星のや京都 (京都府・嵐山)

冬の京都であったか鍋を味わう「溪谷の朝ごはん舟」開催

絶景を眺めながら、九条ネギと白菜の二色鍋を秘蔵古酒と楽しむ

期間：2019年12月1日～2020年2月29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12月1日～2020年2月29日の期間、「溪谷の朝ごはん舟」を開催します。水墨画のような景色を独り占めしながら、屋形舟の上で温かい鍋と日本酒を楽しむことができます。鍋の主役は、九条ネギと白菜です。それぞれの甘みを際立たせる二種類の出汁で提供します。日本酒は京都・伏見最古の酒蔵「増田徳兵衛商店」の秘蔵の古酒です。熟成された独特のコクや香りが鍋の甘みと旨みを引き立てます。



貸し切りの屋形舟で水墨画のような景色を独り占め

屋形舟を貸し切り、一日一組限定で朝鍋を提供します。舟は小倉山と嵐山の間を流れる「大堰川（おおいがわ）」を進みます。星のや京都のある嵐山は古くから貴族の別荘地として親しまれており、今もなお、街の喧騒から離れて静かに過ごせる場所です。春は桜、秋は紅葉が山に彩を添え、観光客でにぎやかになる大堰川ですが、冬は静けさに包まれます。特に朝は静かで、澄み切った空気の中、翡翠（ひすい）色の川に朝日が差し込みます。暖房を備えた暖かい舟の中から、霧（もや）がかかった水墨画のような美しい溪谷の景色を独り占めできます。



九条ネギと白菜の甘みを、異なる出汁で味わう

冬野菜が主役の二色鍋

舟の上では、京都の冬の滋味を一度に楽しむ、九条ネギと白菜の二色鍋を提供します。それぞれの野菜の風味を際立たせるために、九条ネギには白味噌出汁を、白菜には鰹の合わせ出汁を使用します。冬野菜の鍋を朝に食べることで体が温まり、一日を元気に過ごすことができます。



1 白味噌出汁で味わう、九条ネギ鍋

九条ネギは京都で長く親しまれてきた野菜です。冬になると旬を迎え、寒さで凍らないように糖分を蓄える性質があります。そのため甘みと旨みが凝縮されています。さらに、栄養価も高いため京都の厳しい寒さを乗り越えるのに欠かせない食材として重宝されてきました。出汁は、ネギと相性が良い白味噌仕立てにしています。その他、鍋の具材には水菜とひね鶏のつくねを用意します。水菜は京都の冬の到来を告げる、鍋には欠かせない野菜です。そのシャキシャキとした食感を楽しむため、水菜はさっと出汁にくぐらせて食べます。つくねには、旨みが凝縮したひね鶏を使用します。つくねを白味噌出汁に入れることでひね鶏の出汁が溶け込み、九条ネギの旨みが引き立ちます。

2 キレのある合わせ出汁で味わう、白菜鍋

この時期甘みが増す白菜は、合わせ出汁で楽しめます。この出汁は、白菜の旨みを引き立てるため、みりんではなく赤酒を使用し、キレのある味に仕上げたものです。さらに、鰹節の他、鯖節、ウルメ節の混合出汁を使用し、味に深みを出しています。また、出汁を含んでふっくらとした生麩と湯葉も味わえます。

熟成27年、京都・伏見最古の酒蔵の秘蔵古酒

二色鍋と合わせて、「増田徳兵衛商店」の古酒を提供します。増田徳兵衛商店は、京都市伏見区にある、1675年に創業した伏見で最も古い酒蔵で、にごり酒と古酒の元祖とされています。用意する古酒は、27年間熟成された「月の桂 柳 純米吟醸」という、一般には販売されていないものです。古酒の熟成されたコクや香りが白味噌出汁の甘み、合わせ出汁の旨みによく合います。旅先でのゆったりとした朝の時間を、特別な日本酒を楽しみながら過ごせます。

参考：株式会社増田徳兵衛商店



「溪谷の朝ごはん舟」概要

期間：2019年12月1日～2020年2月29日（除外日あり）

料金：1名17,500円（税・サービス料別）＊宿泊料は含まれません

予約：公式サイトより14日前までに要予約

場所：星のや京都

時間：9:00～10:00

対象：宿泊者限定

定員：1日1組（1組2～4名）

備考：天候により開催できないことがあります。

仕入れ状況により料理内容や食材が一部変更になることがあります。

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室106,000円～（1泊あたり、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