

星のやグーグァン (台湾・台中谷關)
台湾と日本の食文化が融合する、期間限定の献立を提供
期間：2019年11月28日～2020年3月31日

台湾中央山脈の麓に佇む温泉リゾート「星のやグーグァン」は、2019年11月28日～2020年3月31日の間、期間限定の献立を提供します。本献立では、蝶鮫（ちょうざめ）や、山伏茸、台湾キノアや酒釀（ジョウニャン）といった台湾で親しまれている食材を使用した会席料理を楽しむことができます。



ディープな台湾食材を使った会席料理

星のやグーグァンは、星野リゾートが台湾で初めてプロデュースする温泉リゾートです。「温泉溪谷の楼閣」をコンセプトとし、2019年の6月、台中の郊外にある温泉地、谷關に開業しました。

ダイニングでは、台湾で親しまれている食材と日本料理の調理技法を掛けあわせ、台湾の食材を再発見できる料理を提供しています。また、調理技法だけでなく、九谷焼・備前焼・有田焼といった日本の器を用いて、和の要素を取り入れています。

2019年11月28日～2020年3月31日の間は、蝶鮫、山伏茸、台湾キノアや酒釀といった台湾のディープな食材を使用した期間限定の献立を提供します。星のやグーグァンが位置する谷關は、3000メートル級の山々が連なる台湾中央山脈の麓にあり、自然豊かな地域です。本献立では、秋から冬にかけて色づく山々に見立てた「宝楽盛」など、全9品が楽しめます。

蝶鮫や鮑など台湾の滋味を一皿に「宝楽盛（ほうらくもり）」

宝楽盛は、台中を取り囲む象徴的な三つの山「梨山（リサン）」「獅頭山（シートウサン）」「八卦山（バーグァサン）」を表現した仕立てで提供します。宝楽盛では「蝶鮫の南蛮漬け」「鮑 柔らか煮 肝ソース」「お造り」など、台湾の滋味を一皿で味わうことができます。

谷關では、山の綺麗な湧き水を使い、良質な蝶鮫が育てられています。星のやグーグァンでは、蝶鮫を一度油で揚げ、旨味を凝縮させたのち、さっぱりと酸味を効かせて南蛮漬けにしています。

鮑は、台湾では祝いの席によく食べられる縁起の良い食材です。蒸した鮑に肝ソースをのせ、濃厚な味わいに仕上げています。



5種類の茸を味わう「旬魚と茸の壺蒸し」

壺蒸しは、あわび茸、山伏茸など5種類の茸、のどぐろを蒸しあげた一品です。山伏茸は、中華の四大珍味（注1）として知られ、栄養が豊富で漢方にも使用される食材です。のどぐろと茸の旨味が出汁に溶け出し、複合的な味わいが楽しめます。蓋を開けると、温かな湯気とともに出汁と茸の香りが広がります。

注1：四大珍味は、フカヒレ・ツバメの巣・熊の掌・山伏茸。



台湾と日本の食文化が融合「お豆腐の三彩（さんさい）田楽」

お豆腐の三彩田楽には、弾力のある食感が特徴の板豆腐や、台湾キヌアを使用しています。台湾キヌアは、その鮮やかな色合いから「穀物界のルビー」とも呼ばれています。見た目の華やかさだけでなく、ほろ苦さとプチプチとした食感のアクセントを加えています。

台湾の漆職人が作った田楽箱に入れて提供します。台湾中部では、日本統治時代から漆樹が栽培されてきました。特に台中・豊原地区では、漆工芸が盛んで「台湾漆器産業の故郷」ともいわれています（注2）。食材と調理法だけでなく、器の意匠からも、台湾・日本両国の文化の融合を感じられる一品です。

注2：台中市政府観光旅遊局



台湾のお酒を使った濃厚デザート

「酒釀のパナコッタ 生姜のゼリー」

酒釀は、米を数日間発酵させて作る甘酒の一種です。日本の甘酒よりも濃厚な甘みがあり、台湾では一般的に白玉を入れたデザートとして親しまれています。酒釀の濃厚な味わいに、日本らしい生姜の爽やかな香りが加わったデザートです。



献立例

| | | | |
|-----|--|----|-------------------|
| 先付 | 海老とオクラ豆乳葛寄せ キャビア添え 無花果(いちじく) 胡麻クリーム掛け | 蓋物 | 唐墨(からすみ) 餅と茄子の揚げ煮 |
| 壺蒸し | 旬魚と茸の壺蒸し | 小鍋 | 和牛しゃぶしゃぶ 貝だし仕立て |
| 宝楽盛 | 蝶鮫の南蛮漬け 海老黄身酢掛け 鮑 柔らか煮 肝ソース お造り | 焼物 | お豆腐の三彩田楽 |
| | | 食事 | 鰻ごはん |
| | | 甘味 | 酒釀のパナコッタ 生姜のゼリー |

「台湾と日本の食文化が融合する、期間限定の献立」概要

| | |
|-----|---|
| 期間 | 2019年11月28日～2020年3月31日 |
| 料金 | 3,800台湾ドル(税・サービス料10%別) |
| 予約 | 公式サイトまたはフロントにて当日16:00までに予約 |
| 場所 | ダイニング |
| 時間 | 17:30～19:30(最終入店) |
| URL | https://hoshinoya.com/guguan/dining/ |
| 対象 | 宿泊者 |
| 備考 | 仕入れ状況により、期間・料理内容・食材の産地が一部変更になる場合があります。 |



星のやグーグァン

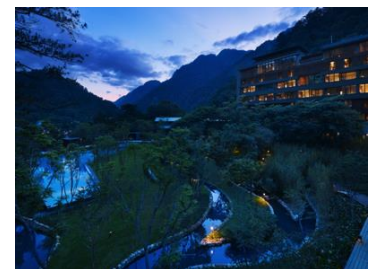
3,000m級の山々が連なる台湾中央山脈の麓にある温泉地・谷關(グーグァン)。源泉掛け流しの半露天風呂付客室、風と水を感じる開放的なパブリック空間、滞在シーンに合わせた料理など、谷關の自然に憩う温泉リゾートです。

| | |
|-----|--|
| 所在地 | 台湾台中市和平区博愛里東關路一段温泉巷16号 |
| 電話 | 0570-073-066(星のや総合予約) |
| 客室数 | 50室(全室半露天風呂付)・チェックイン:15:00/チェックアウト:12:00 |
| 料金 | 1泊 18,000台湾ドル～(1室あたり、税・サービス料別、食事別) |

*1台湾ドル=約3.58円 2019年11月現在

アクセス:台北松山空港より台北駅で乗り換え、高速鉄道台中駅から車で約90分

URL: <https://hoshinoya.com/>



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