

星野リゾート トマム（北海道勇払郡占冠村）

## 「OTTO SETTE TOMAMU（オットセッテ トマム）」にて 季節限定の冬メニューを提供

甘みが強く濃厚なウニやクリーミーな白子など、北海道の冬の食材を堪能

期間：2019年12月1日～2020年3月31日

北海道最大級の滞在型リゾート施設「星野リゾート トマム」は、メインダイニング「OTTO SETTE TOMAMU（オットセッテ トマム）」にて、2019年12月1日より冬メニューを提供します。冬メニューで使用する食材は、北海道の冬の旬の食材である、甘みの強さが特徴のウニや、クリーミーで風味豊かな白子などです。また、デザートにはトマムで飼育している牛から搾った「トマム牛乳」を使用します。



冷前菜「ウニをたっぷり使ったリーキのパンナコッタ」

### 北海道ならではの旬の食材を堪能

北海道は3つの海に囲まれ、広大な土地があり、大自然を有する場所です。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。このような地域であることから、当レストランのコンセプトをイタリア語で「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）」にしました。このコンセプトをもとに、冬メニューでは、時期に合わせた旬の食材を使用します。見た目、香り、味ともに北海道の大自然を享受した旬の食材を感じられることが特徴です。

## 冬メニューの3つのポイント

### 1 北海道を代表する冬の食材をふんだんに使用

当レストランで提供する冬メニューには、北海道を代表する冬の食材をふんだんに使用しています。冷前菜のメイン食材は、冬に旬を迎える濃厚で強い甘みが特徴のウニです。ウニの濃厚さが引き立つよう、塩でシンプルに味付けをしたリーキ（＊1）のパンナコッタを合わせています。温前菜は、メイン食材の白子を澄ましバター（＊2）でムニエルに仕上げるため、白子のクリーミーさがダイレクトに伝わる一品です。さらに、カリカリに焼き上げたじゃがいものガレットが食感のアクセントとなり、味の変化を楽しめます。



温前菜「白子のムニャイア ソースプッタネ」

\*1 地中海沿岸原産の野菜。リーク、西洋ネギ、ポロネギとも呼ばれる

\*2 溶かしバターの上澄みのみ取り分けた部分。

### 2 「トマム牛乳」を使用したデザートが登場

当リゾートは、約100ヘクタールの広大な土地で農産物の生産に取り組み、そこから生まれる景観とおいしい食を追求する本格的な牧場「ファーム星野」を開拓しています。ここでは、春から秋の間、牛を放牧で飼育し、十分な青草が食べられる環境を整えています。雄大な自然を享受した牛のミルクはトマムならではの味です。当リゾートが位置する占冠村（しむかっぷむら）は冬の最低気温がマイナス30度にもなる地域です。冬の期間は、牛は体内に脂肪を溜め込むため、脂肪分が多く、特に濃厚な味わいの牛乳ができます。牛乳本来の濃厚さをそのまま味わえるようにジェラートに仕立て、冬メニューのデザートとして提供します。



一番左のジェラートがトマム牛乳を使用したもの

### 3 ワインと料理のペアリングでマリアージュを楽しむ

料理に合わせるこだわりのワインペアリングコースも用意しています。当レストランではイタリアで作られた自然派ワイン、ヴァン・ナチュール（＊3）を軸にし、独創的な料理の組み合わせを提案します。

\*3 人の手で何かを添加することなく、自然の力のみでぶどうを栽培する作り手のワイン  
ペアリング一例

「仔羊のロートロ」×プリンチピアーノ・フェルディナンド バローロ・セッラルンガ

コースのメイン料理は、仔羊の脂身でお肉を包み込み、仔羊の旨味を閉じ込めたロートロです。この料理には、仔羊の風味に負けない力強い香りを持つバローロを合わせています。ワインの王とも言われているバローロは、香りが豊かで、羊肉との相性が良いのが特徴です。また、ほどよく熟成されたワインの香りはトリュフの香りに近いと言われており、黒トリュフを味のアクセントに使用しているこの料理とよく合います。



## 「OTTO SETTE TOMAMU」冬メニュー概要

- 期間** : 2019年12月1日～2020年3月31日
- 料金** : 13,000円、ワインペアリングコース 20,000円（いずれも税・サービス料別）
- 予約** : 公式サイト (<https://www.snowtomamu.jp>) にて要予約
- 場所** : リゾナーレトマム サウス棟31階
- 時間** : 18:00～20:30
- 対象** : 宿泊者、日帰り共に利用可（7歳以上）
- 備考** : 仕入れ状況により、提供内容が変更になる場合があります。

### 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施設です。「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。

- 所在地** : 〒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）
- 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
- 料金** : ザ・タワー 1泊 10,000円～、リゾナーレトマム 1泊 21,000円～  
(いずれも2名1室利用時1名あたり、税別、朝食付)
- アクセス** : 新千歳空港から車で約100分、JRで約90分（乗り換えあり・トマム駅から無料送迎バスあり・予約不要）
- 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](mailto:pr-info@hoshinoresort.com)