

星野リゾート ロテルド比叡 (京都府比叡山)

ロテルド比叡の集大成となる宿泊プラン

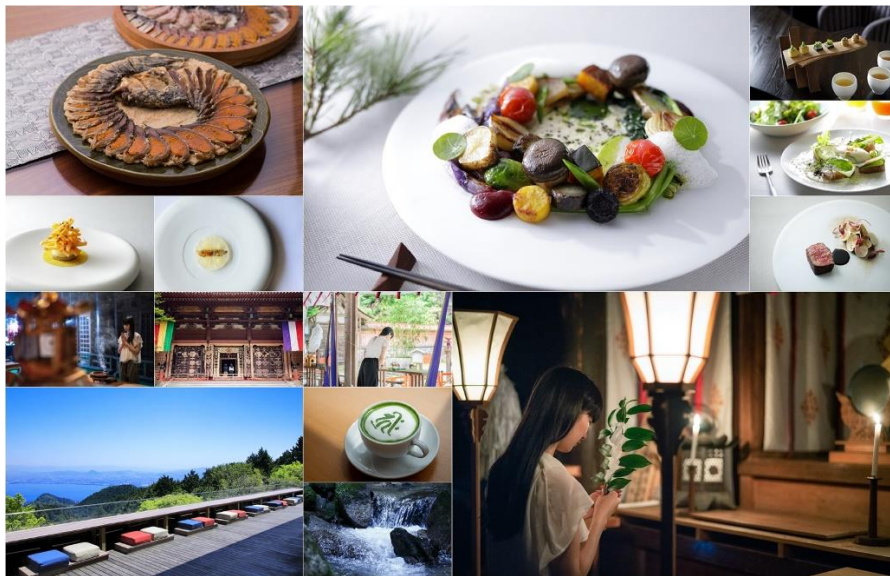
「湖のオーベルジュの千秋楽～発酵と厄祓いで一隅を照らす～」販売開始

期間：2020年2月1日～3月31日

星野リゾートは、2015年から「星野リゾート ロテルド比叡」の運営を行ってきました。しかしながら、2020年3月31日をもって、運営を終了いたします。

比叡山に佇む湖のオーベルジュ「星野リゾート ロテルド比叡」は、比叡山の歴史や文化を生かした体験や、「発酵」をテーマに、「発酵フレンチ」やアクティビティ体験が好評を得ています。これまでの運営では、地域の方々と一緒に、ロテルド比叡でしか体験できない比叡山や近江の魅力を提供することができました。

今回、その集大成として、宿泊プラン「湖のオーベルジュの千秋楽～発酵と厄祓いで一隅を照らす～」を、2020年2月1日～3月31日の期間で用意しました。



最後にこれまで以上の滞在を提供することで、この施設を気に入ってくださった方や、地域の方々へ最後まで貢献したいという思いから、集大成となる宿泊プランの販売に至りました。ロテルド比叡の魅力を余すところなく体験できる特別なプランです。滋賀の発酵職人からインスピレーションをうけた「発酵フレンチ」の特別ディナーや、新登場の「発酵スモークロー朝食」を味わうことができます。3月中は、近江の発酵職人による「発酵教室」も開催します。また、やくよけ・やくばらい参拝では、比叡山のすべてのご朱印を集められるご朱印帳や、日吉大社の金のご朱印を特別にお渡しします。

宿泊プラン「湖のオーベルジュの千秋楽～発酵と厄祓いで一隅を照らす～」とは

体験1 近江の発酵職人からインスピレーションをうけた「発酵フレンチ」

ロテルド比叡の料理は、琵琶湖周辺で育まれてきた発酵食の文化を取り入れ、フランス料理と融合させた「発酵フレンチ」を提供してきました。琵琶湖周辺の発酵食を紡いできた生産者の方々から、料理長がインスピレーションを受けて料理を開発しています。四年間熟成した鮎鮓とフォアグラを使ったスペシャリテはロテルド比叡でしか食べることができない料理です。今回、スペシャリテに加え、出来立てのチーズを使った料理や、ロテルド比叡のために2カ月熟成した脛（すね）肉、琵琶湖固有種ホンモロコを保存食にした料理などをコースに加えて、これまでの集大成と言えるシェフ渾身のコースを最後の2か月間だけ特別に提供します。

場所：レストラン



体験2 「発酵スモープロー朝食」

期間限定で、「発酵スモープロー朝食」を提供します。スモープローとは、デンマークのオープンサンドで、スモーがバター、ブローがパンを意味しています。発酵のきいたパンにバターを塗って、その上にのせる具材は季節に応じて変えて楽しむことができます。朝食のメインプレートには、生ハムやサラダ、温泉卵と共に、滋賀県にある明治創業の味噌屋「糺や儀平（こうじやぎへい）」の白みそを使ったソースをかけて提供します。

場所：レストラン



体験3 延暦寺「やくよけ参拝」 限定比叡全山ご朱印帳付き

比叡山延暦寺は、平安時代初期の僧・最澄により開かれた日本天台宗の総本山の寺院です。厳しい修行の場としても知られ、日本仏教の母山と仰がれています。

本プランでは、朝のお勤めにて厄除けの祈禱に参加します。僧侶による読経や法話をとおして、お寺のことや日々の生活のヒント楽しく学べます。朝食後は大講堂や文殊楼など延暦寺のお堂を巡り、歩き疲れたら宿坊でひと休み。自分の干支にちなんだ梵字（ぼんじ）のラテアートが施されたカフェラテは、生まれ年の仏様を知ることができるこの土地ならではのおもてなしです。この期間には、特別に延暦寺で祈禱したオリジナルデザインのご朱印帳もプレゼントします。延暦寺を中心に、比叡山にある寺社のご朱印15個を集められるご朱印帳です。



体験4 日吉大社「やくばらい参拝」 2020年限定 「金のご朱印」付き

日吉大社は、全国3800余の日吉・日枝・山王神社の総本宮。平安京遷都の際には、この地が都の表鬼門にあたることから魔除・災難除を祈る社として、存在しています。本プランでは、国宝・日吉大社西本宮で厄払いのご祈禱を受けます。祈禱後、「金のご朱印」をお下がりいただけます。ご朱印は、写経をおさめた証としてお寺よりいただいた受付印がご朱印の元であり、神仏の分身とも言われます。この期間は特別に「二〇二〇 令和厄祓い」と書かれたご朱印を頂きます。



オプション 「近江の発酵職人による発酵教室」

ロテルド比叡では、発酵にまつわる食体験を提供したく、近江の発酵食を追求する生産者の方々と「チーム発酵」を結成し、「発酵ガストロノミー」というプロジェクトに取り組んでいます。鮎鮓を使ったスペシャリテや、近江ほうじ茶の発酵利き茶、チーズ作り、ワインテイastingを体験できる講座を開催してきました。3月には、鮎鮓や熟成肉、日本酒やお酢、お茶などの発酵職人による特別な発酵教室を開催します。2kg以上あるニゴロブナを使った鮎鮓や、限定の日本酒、最澄が遣唐使で唐から持ち帰ったお茶の原木から分木した特別なお茶など、この時にしか体験できないプログラムとなります。



期間：3月1日～31日の期間中、金～日曜日開催

場所：サロン・ド・ヴォワール



発酵教室講師

- 北村 真里子 鮎鮓 (四〇〇年鮎寿し総本家喜多品老舗・高島市大溝)
- 富田 泰伸 日本酒 (富田酒造・長浜市木之元)
- 新保 吉伸 熟成肉 (サカエヤ・草津市)
- 福井 順一 お酢 (淡海酢・高島市大溝)
- 吉永 健治 お茶 (近江茶丸吉・甲賀市土山)
- 小川 公男 信楽焼 (信楽焼 菱三陶園・甲賀市信楽)



発酵教室スケジュール

3月06日(金) 富田酒造 富田氏	3月07日(土) 鮎鮓 北村氏	3月08日(日) 熟成牛 新保氏
3月13日(金) 富田酒造 富田氏	3月14日(土) 鮎鮓 北村氏	3月15日(日) 近江茶 吉永氏
3月20日(金) 淡海酢 福井氏	3月21日(土) 淡海酢 福井氏	3月22日(日) 近江茶 吉永氏
3月27日(金) 信楽焼 小川氏	3月28日(土) 熟成牛 新保氏	3月29日(日) 信楽焼 小川氏

<滞在スケジュール例>

1日目：発酵体験

15:00 チェックイン

16:45 発酵教室

18:00 発酵フレンチでディナー

2日目：厄祓い体験

06:00 ロテルド比叡発。バスで延暦寺へ

06:30 延暦寺 国宝根本中堂で「朝の勤行」

08:00 発酵スモープロー朝食

09:30 チェックアウト

*荷物はフロントでお預かり。京都駅近くのホテルでの受け取りが可能。

09:45 延暦寺参拝、ご朱印集めなど

10:30 延暦寺宿坊で御守授与と梵字ラテ

11:10 延暦寺を出て坂本ケーブルで日吉大社へ

12:00 日吉大社 国宝西本宮で「やくばらい祈禱」

12:30 祈禱終了。日吉大社散策

13:15 本家鶴喜そばにて「やくばらい蕎麦」の昼食

14:30 JR比叡山坂本駅より電車で京都駅へ

「湖のオーベルジュの千秋楽～発酵と厄祓いで一隅を照らす～」概要

■期間：2020年2月1日～3月31日

■料金：33,023円～（2名1室利用時1名あたり 税・サービス料別）

*含まれるもの：宿泊、発酵フレンチディナー、スモープロー朝食、延暦寺・日吉大社の拝観、延暦寺・日吉大社のお下がり

別途（ご朱印各御堂300円、ケーブルカー往復870円が必要です）

■予約：公式サイト <http://hr.hotel-hiei.jp/>

■備考：天候、延暦寺・日吉大社の行事で開催できない日もあります。ご了承ください。

星野リゾート ロテルド比叡

世界文化遺産・比叡山延暦寺の続き地に建つ琵琶湖を望むオーベルジュ。古来より近江に伝わる発酵の知恵を用いた鮎鮓や豊穡な近江食材を使い、新しいフレンチや発酵の体験をお楽しみいただけます。

所在地：〒606-0000 京都府京都市左京区比叡山一本杉

電話：0570-073-022（星野リゾート予約センター）

客室数：29室・チェックイン：15:00／チェックアウト：12:00

料金：1泊 24,200円～（2名1室利用時1名あたり、税・サービス料別、夕朝食付き）

アクセス：JR湖西線大津京駅より車で約20分

JR京都駅八条口から無料送迎バスで約45分

URL：<https://www.hotel-hiei.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