

報道関係各位

2016年8月25日

高級食材 松茸・フォアグラを使った料理フェア
大江戸温泉物語の北陸2館で秋の料理対決
 片山津温泉の「ながやま」、および山代温泉の「山下家」

2016年8月29日（月）～10月14日（金）の夕食バイキングにて期間限定開催

大江戸温泉物語株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役：森田満昌、以下大江戸温泉物語）が運営する「ながやま」（石川県加賀市）および「山下家」（石川県加賀市）は、夕食バイキングにて高級食材を使った秋の料理対決フェアを、2016年8月29日（月）から10月14日（金）までの期間限定で開催いたします。

大江戸温泉物語が運営する施設では、和洋中の豊富なメニューを取り揃えたバイキング料理を提供しております。今回高級食材の松茸とフォアグラをモチーフにした夕食バイキングの料理対決を、加賀温泉郷にある片山津温泉の「ながやま」および山代温泉の「山下家」で開催いたします。柴山瀉の湖畔に立つ「ながやま」は、揚物から蒸物、ご飯、お吸い物まで松茸を使ったメニューを提供し、松茸のフルコースを演出いたします。開湯1300年を誇る名湯山代温泉の中心に位置する「山下家」では、フレンチの代表的な食材であるフォアグラに和のエッセンスを追加して食欲の秋にふさわしい濃厚な料理を提供します。

「ながやま」の松茸尽くし～秋の味覚満載の珠玉の5品～



松茸茶碗蒸し ～松茸と焼き茄子の茶碗蒸しぼん酢餡かけ～

香り豊かな松茸と香ばしく焼いた秋茄子を、口触りのよい茶碗蒸しで閉じ込め、出汁の効いたぼん酢餡かけをかけていただく、さっぱりとしながらも味わい深い一品に仕上げました。

松茸の薬膳春巻き

漢方で使われるクコの実、松の実と食物繊維たっぷりひじきを松茸と一緒に春巻きにして、カラッと揚げました。健康にも美味しさにもこだわったオリジナル春巻きです。

松茸と銀鱈のホイル焼き

秋の食材と香り高い松茸、銀鱈をホイルに包んで、匂を閉じ込めた凝縮された美味しさをお楽しみいただけます。

松茸釜めし

松茸とこだわり出汁、秋の食材が織りなす贅沢な香りと風味が広がる秋の味覚満載の釜めしを小鍋でご用意。出来立て炊き立てをお召し上がりいただけます。

松茸にゅう麺

最後のお吸い物まで松茸尽くし。松茸の上品な香りが食欲をそそる優しい味わいの煮麺にすだちの爽やかな酸味がよく合う一品です。



「ながやま」の秋の料理を監修する和の匠・西中雅人料理長は、「バイキングの中でも、コース料理のように楽しんで頂きたいという想いを込めて、料理の組み合わせにもこだわっています。松茸の豊かな香りを、秋の食材とともにご堪能ください。」とコメントしています。

「山下家」のフォアグラ三昧～本格フレンチの味をそのままに、食欲をそそる渾身の3品～



フォアグラソテー ～フォアグラのロティ ジャンジャンブルソース～

濃厚なフォアグラを香り高く焼き上げ、生姜を使ったフレンチソースが濃厚なフォアグラの旨みを引き立てます。

フォアグラ丼

ソテーしたフォアグラと和の食材のごぼうを甘みのあるソースで絡めた、洋と和の調和を味わえる丼です。食物繊維も豊富なので健康に配慮した一品です。

フォアグラパイ包み ～サラミ&ブレッド茸のハーフキッシュ フォアグラアユメット～

バター香る歯触りの良いキッシュ生地にはフォアグラの旨みをぎゅっと閉じ込めたフィリングを包み込んでさっくりと焼き上げた、食感も香りも楽しいお料理です。



山下家の秋の料理を監修する大江戸温泉物語 最高料理顧問である高階孝晴は、次のように話しています。「フォアグラの濃厚な旨味や、食感、風味を存分にお楽しみ頂けるように創意工夫した和とフレンチの融合をお楽しみください。」

大江戸温泉物語は、「いつでも、気軽に、何度でも。たくさんの笑顔が溢れる、温泉の賑わいを。」を大切に事業展開しています。お客様に手頃な価格ながら、充実した温泉と食事などを提供することにより、多くの方に素晴らしい温泉体験を味わっていただきたいと考えています。

以上

■会社概要

会社名： 大江戸温泉物語株式会社
所在地： 〒103-0023
東京都中央区日本橋本町一丁目9番4号ヒューリック日本橋本町一丁目ビル9階
設立年月日： 2014年9月26日（創業2001年11月）
資本金： 1億円（2016年2月末時点）
代表： 代表取締役 森田満昌
事業内容： ホテル旅館温浴施設運営
U R L： <http://corporate.ooedoonsen.jp/>