

【星のや軽井沢】鹿肉や猪肉などのジビエや、旨みを蓄えた冬野菜を存分に味わえる「山の懐石」冬限定メニュー提供開始

～雪降る軽井沢で出会う、体の芯から温まる信州ならではの冬の美食体験～



山の懐石・椀盛 福鹿寿

各施設が独創的なテーマで、圧倒的非日常を提供する「星のや」。その始まりの地である長野県・軽井沢の「星のや軽井沢」のメインダイニング「日本料理 嘉助」では、2025年1月1日より「山の懐石」冬限定メニューの提供を開始します。「山の懐石」は、山川の素材を味わう休息のための料理です。冬限定メニューでは、鹿肉や猪肉などのジビエや、甘みや旨みを蓄えた冬野菜などの信州の恵みを日本料理と掛け合わせた仕立てで堪能できます。肩ひじ張らず、寛ぎながら楽しめる、休息のための懐石料理です。

季節の夕食「山の懐石」について

「谷の集落に滞在する」をコンセプトとする星のや軽井沢のメインダイニング「日本料理 嘉助」では、旬の食材を使った、自然の趣のある日本料理「山の懐石」を提供します。信州の滋味といえば、山菜や高原野菜、きのこ、ジビエ、川魚などが挙げられます。日本料理 嘉助では、土地の食材が持つ可能性を最大限に引き出したいという思いから、素材本来の旨味が引き立つ調理法を駆使し、皿の上で軽井沢の季節のうつろいを表現します。山の素材が時に主役となり、時に脇役となり、食材や調味料の『組み合わせの妙』が織りなす調和を大切にしています。

【冬メニューの紹介】

■先附 招福



先附・招福

新年の訪れに、邪気払いの意味をもつ小豆粥を提供します。白菜のすり流しは、雪解けを思わせる白さと、そこから覗く白菜の緑から、春の兆しを感じられます。昆布締めで旨味が凝縮された信州サーモンとあわび茸の手綱は、文旦の爽やかな香りが絡んで春の訪れを感じられる一品です。

■椀盛 福鹿寿



椀盛・福鹿寿

鹿肉に大和芋を混ぜ合わせ、じっくりと蒸し上げることで、驚くほどやわらかく、ふんわりと仕上げた鹿真丈のお椀です。白味噌の優しい甘みや柚子の香り、ほくほくとした海老芋の食感が、鹿肉の旨味をさらに引き立てます。

■進肴 神楽鈴



進肴・神楽鈴

春の七草のひとつ、蕪（別名：スズナ）を使った一品です。高温で皮ごとじっくり蒸し焼きにすることで、蕪の旨味を逃がさず、香ばしさとともに、甘みと瑞々しさが口の中に広がります。白子を丁寧に濾した餡は、とろけるような滑らかさと濃厚な旨味が特徴です。添えられたおぼろ昆布と黒七味が、より一層奥深い味わいを織りなします。

■温物 寒牡丹



温物・寒牡丹

冬から春にかけて最も美味しさを増す、厳選した猪肉を、塩すきで煮込む仕立てです。秋には冬眠に備えて木の実を食べ、冬には繁殖期を迎える猪は、この時期にさらに脂がのることで、より一層旨味が増します。猪肉と相性のよい牛蒡や白葱、クレソンやセリが、猪肉本来の力強い味わいを引き立てます。

「山の懐石」概要

料金 : 1名21,780円 (税・サービス料込、宿泊料別)

予約 : 要予約

公式サイト (<https://hoshinoresorts.com/ja/hotels/hoshinoyakaruiizawa/>) にて受付

対象 : 星のや軽井沢宿泊者

備考 : 仕入れ状況により、料理内容や食材が一部変更になる場合があります。

■星のや軽井沢 料理長 池尻順哉 (いけじりじゅんや)

京都や大阪の料亭やホテルで日本料理の修行を行った後、2015年より兵庫県にある老舗温泉旅館の料理長を務める。2023年に星野リゾートに入社。星のや軽井沢のメインダイニング「日本料理 嘉助」に携わり、2024年料理長に就任。素材本来の可能性を広めるだけでなく、土地や季節のうつろい、暦を繊細に織り込んだ料理を日々研究している。



星のや軽井沢 池尻順哉

■星のや軽井沢 メインダイニング「日本料理 嘉助」

日本料理 嘉助は、客席は「川床」、通路は「川」、もう一方にそびえる御影石の壁面を「山」に見立ててつくられました。客席からは大きな窓の外に広がる棚田の庭を眺められます。季節のうつろいを表現した料理、日本料理 嘉助の空間、棚田の庭、全てが繋がっているように感じる食事の時間。広い空間を使った掘りごたつ席で足を伸ばし、滞在着の作務衣のまま肩ひじ張らずに食事が楽しめます。



日本料理 嘉助・内観

■星のや

「その瞬間の特等席へ。」をコンセプトに、各施設が独創的なテーマで、圧倒的非日常を提供する「星のや」。国内外に展開する各施設では、その地の風土、歴史、文化をおもてなしに繊細に織り込み、出

合った季節にしか味わえない最高の瞬間を体験していただくことで、訪れた人を日々の時間の流れから解き放つ。

URL : <https://hoshinoresorts.com/ja/brands/hoshinoya/>

■星のや軽井沢

谷の集落に滞在する。離れの客室は水辺を囲み、部屋のテラスからは季節のうつろいが感じられます。

「軽井沢野鳥の森」に面した豊かな自然環境にて、休息の時間を満喫できる滞在型の宿泊施設です。



星のや軽井沢は、第1回「ニュースウィーク日本版SDGsアワード 脱炭素部門賞」を受賞しました。

(参考リリース : <https://drive.google.com/file/d/1-8nBaBS7pyzCa5qNCmhBP4MGpGEL-IbY/view?usp=sharing>)

所在地 : 〒389-0194 長野県軽井沢町星野

電話 : 050-3134-8091 (星のや総合予約)

客室数 : 77室・チェックイン : 15:00 / チェックアウト : 12:00

料金 : 1泊170,000円~ (1室あたり、税・サービス料込、食事別)

アクセス : JR軽井沢駅より車で約15分 (送迎バスあり<無料>)、
碓氷軽井沢ICより車で約40分

開業日 : 2005年7月20日

URL : <https://hoshinoresorts.com/ja/hotels/hoshinoyakaruizawa/>



星野リゾートのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/33064

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 広報 TEL 050-3537-2445 / E-mail pr-info@hoshinoresorts.com

〔プレス関係者向け画像素材〕

プレスリリース掲載画像よりも高解像度の写真画像をお求めの場合、以下ページにアップロードされているオフィシャル素材をダウンロードして掲載にご活用ください。

【本リリース】

https://drive.google.com/drive/folders/1ImvSa2AxINMq8YE-m0alUH-nyUmWjgQn?usp=drive_link

【施設概要 & 基本画像】 https://drive.google.com/drive/folders/0B_2u312aVTfaTmViV1ZPUXVRbVk?resourcekey=0-z2Sb22sxZjYTGeSLS-cDtg&usp=drive_link