

星野リゾート 青森屋 (青森県・三沢)

～青森・秋の旬グルメ～

のれそれ食堂ぬくもり亭 秋メニューが登場

星野リゾート 青森屋は、青森が誇る食や文化を人のぬくもりとともに目一杯体感できる温泉宿。青森の郷土料理などを中心に約80種類の料理が並ぶバイキングレストラン「のれそれ食堂ぬくもり亭」に、三沢市特産の「山崎ポーク」を使ったつけうどんや脂ののった「津軽海峡鮪」と秋野菜の盛り合わせなど、青森の秋を感じさせる新メニューが登場いたします。

入り口では、「かっちゃん(=お母さんの意)」がふるさとに帰ってきたかのような笑顔で迎える「のれそれ食堂ぬくもり亭」。出来立てアツアツの料理が楽しめる目前調理コーナーに秋の旬の食材が加わりました。



【旬豚つけうどん】

1番の目玉は、青森県三沢市特産の「山崎ポーク」を贅沢に使用したつけうどん。最新の設備でストレスが少なく飼育されている「山崎ポーク」は、まさに秋が旬。えさを沢山食べることで味が良くなります。焼くことで余分な脂が落ち、和風の出汁との相性も抜群。青森県産の小麦粉「ねばりごし」を使ってかっちゃんがついたうどんをつけてお召し上がりください。

【さんまときのこの天ぷら】

秋の味覚の代表格と言えばさんま。脂分が多く美味しいだけではなく、体に良い栄養素も豊富。旬を迎えるきのこと一緒に揚げたての天ぷらでお召し上がりください。



【津軽海峡鮪と秋野菜の盛り合わせ】

津軽海峡の荒波に揉まれ、脂ののった「津軽海峡鮪」は、お客様の目の前で盛り合わせ。秋が旬のエリンギと共にご賞味下さい。

他にも、郷土料理をはじめ和洋中デザートなどぬくもり溢れる料理が並びます。

- 場所：西館1階「のれそれ食堂 ぬくもり亭」
- 期間：2012年9月1日(水)～11月30日(金)
- 時間：18:00～21:00



星野リゾート 青森屋のプロフィール

「のれそれ青森～ひとものがたり～」(※のれそれは津軽弁で目一杯、一生懸命の意)をコンセプトに、体感ショーレストラン「みちのく祭りや」や、和洋中80種類の料理が並ぶバイキングレストラン「のれそれ食堂 ぬくもり亭」、良質な泉質に癒される温泉「浮湯」など、青森文化を満喫できる。

このリリースに関するお問合せ

星野リゾート 青森屋 広報 榎引望

TEL：0176-51-2121 FAX：0176-51-2128

E-mail：

kushibiki215@komakionsen.co.jp