



遊び心溢れた料理で春の味覚を愉しむ 山菜ブランチ

春の訪れと共に、たくさんの山菜が芽吹く信州の山。山菜を天ぷらや和え物などの普段とは違う食べ方で味わっていただくために、和食の料理人がつくる星のやのイタリアン。山菜採りの達人から届く市場ではあまり見かけない山菜を調理します。やわらかな陽射しの星のやのテラスで、春の味覚をご堪能ください。



遊び心のある山菜料理とシャンパンのマリアージュ

パスタのようでも、口に運ぶと山菜と出汁の香りが広がる山菜そば。アイコやウルイなどを蕎麦に練り込み、鰹出汁のジュレを絡めます。山菜ピザは、信州名物の薄焼きでパリパリの生地に仕上げました。山菜ニョッキや味噌が隠し味のミネストローネなど、全6品をご用意します。懐石料理とは異なる食べ方で、山菜をご堪能ください。

達人が収穫した、珍しい山菜の数々

信州・安曇野の山菜採りの達人が、春を追い求めて山を歩いて収穫した旬の山菜。都会では手に入りづらい珍しい山菜の味わいをお愉しみください。

料理のアクセントに、信州伝統の七味唐からし

信州「八幡屋礒五郎」の七味が料理を引き立てます。山菜そばには、ゆずをたっぷり効かせたカスタムブレンドで、さわやかな柑橘の香りとマイルドな辛味を。七味を漬けて香り豊かになったオイルは、程よい辛さで薄焼きとぴったりの相性。

山菜の例

ウルイ、赤コゴミ、ウコギ、アイコ、オヤマボクチ、シオデツリガネニンジン、アケビの芽、山フキモミジカサなど



星のや 軽井沢 「山菜ブランチ」 期間4~5月 1日1組 料金：10,000円/1名様（税・サ別）

含まれるもの：ブランチ、グラスドリンク ※仕入れ状況により食材・メニューが異なる場合がございます



星のや 軽井沢

現代を休む日、谷の集落に滞在する。世界中の知識人、文化人に愛されてきたリゾート地であり、すべての星のやの始まりである軽井沢は、首都圏から程近く、慌ただしい毎日を休むにふさわしい場所です。澄んだ空気に包まれた「山あいの理想郷」と表現すべく、離れになった客室は水辺を囲み、部屋のテラスから四季折々の景色を臨めます。全ては「極上の休息」をお届けする為の、おもてなしの空間です。

このリリースに関するお問合せ 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