

星野リゾート 奥入瀬溪流ホテル
フレンチレストラン「Sonore」 夏限定メニュー紹介資料
期間：2024年7月10日～10月1日

Sonore（ソノール）とは、フランス語で「朗々と響かせて」という意味の音楽用語です。溪流の瀬音と青森の食文化を現代に再解釈したフランス料理、料理に合わせたペアリングワインが心身に朗々と響き渡るといった意味が込められています。当レストランのコースは、溪流の瀬音が響くテラスから始まり、青森で育まれた地域の食材や郷土食文化、フランス料理が融合したメニューが続きます。総料理長、簗原諒(以下、簗原)は、青森で過ごす中で地元の食材だけでなく、その背景にある風土や歴史に着目しました。簗原は地元の若手生産者との交流を深めながら、食材や郷土文化への知見を広げ、培ってきたフランス料理の技法を用いて青森の食文化に更なる価値を生み出しています。



<夏限定メニュー情報>



アペリティフ



小前菜「いちご煮」



温前菜「イガメンチ」

■アペリティフ

奥入瀬溪流の流れから着想を得た青磁色の器を設え、簗原の精緻で繊細な技術が光る、5つのアミューズを提供します。夏限定メニューでは、胡瓜や夏苺、とうもろこしなどの夏の味覚を、郷土料理のエッセンスやフランス料理の調理技法を用いてアレンジしました。アミューズのひとつ「胡瓜」は、青森の伝統的な切り込みの技法を用いて旨味を引き出した鱈に、ヴィネグレットでマリネした胡瓜や紫蘇で爽やかさを加えた、夏らしい一品です。アペリティフから青森の風土と歴史が紡ぎ出す食体験が始まります。

■小前菜「いちご煮」

「いちご煮」とは、青森県南部地方の太平洋沿岸地域で受け継がれる郷土料理です。本来のいちご煮は、魚介の旨味が溶け込む白色の汁に、新鮮な雲丹と鮑の身が入った、素材を味わう潮汁です。そんな地域で親しまれる食文化を尊重しながら、お茶のジュレや貝出汁のムースなど、フランス料理の技法を用いて新たな一品へと昇華させました。簗原の手がけるいちご煮は、濃厚な貝の旨みを感じながらも、あしらわれた青紫蘇のオイルと葉で、爽やかに味わえます。夏らしくも青森の食文化を活かした、心躍る一皿です。

■冷前菜「鮪」

タルタルにした鮪と、初夏から秋にかけて旬を迎える茄子を合わせた一品です。鮪の魚醤だれといぶりがっこを合わせた鮪のタルタルに、焼き茄子のソルベ、煮浸しにした茄子を重ねました。水分が飛ぶまで茄子を焼き、焦げ目をつけてからソルベにすることで、香ばしさが広がります。煮浸しのみずみずしきやソルベの香ばしさとともに、口にする度に味わいの変化を楽しめる一皿です。

■温前菜「帆立貝」

夏に旬を迎える帆立貝を香ばしくグリルし、レタスや豆苗、もちあわを合わせたサラダとともに味わいます。サラダはシャキシャキとした食感を残し、ヴィネグレットの酸味とバジルの爽やかさがよく効いたドレッシングが清涼感を加えます。帆立貝のチップスがカリッとした食感のアクセントとなり、帆立貝の豊かな旨みや新鮮な野菜の風味が口いっぱい広がる一皿です。

■温前菜「イガメンチ」

津軽地方内陸部では鳥賊を刺身にしたときに残るゲソを野菜とともに揚げた家庭料理「イガメンチ」が親しまれています。食材を無駄なく使うイガメンチは、津軽内陸部では貴重な海の幸を大切に食べる、津軽地方の食文化です。地元で大切にしている文化を尊重しながら、鳥賊の胴体やゲソを余すことなく使用し、簗原らしいアレンジで、新たな料理に仕上げました。生ハムの旨味を効かせたパプリカのピュレと、ビネガー、ハーブの香り豊かなチュミチュリソース、食感のコントラストを楽しめる干し鳥賊のチュイルで仕立てました。サクッとした食感のコントラストを楽しみながら鳥賊の香ばしさと旨味を存分に堪能できる一皿です。

■温前菜「ピーマン 豚」

夏らしい青々とした香りが広がるピーマンを存分に味わうための一皿です。香り高いピーマンは、しっかりと甘みの豚と鮫の身を合わせたハンバーグ、削りたての鮫節とともに味わいます。青森県内では、縄文時代から現在まで鮫食文化が受け継がれ、今でも地域に愛される鮫が豚の旨味やコクを存分に引き立てます。青森で育まれた伝統的な食文化と豊かな地域の食材が紡ぐ物語を感じられる一皿です。

■魚料理「旬魚」

炭火で香ばしく焼き上げた旬の魚に、夏らしい食材のズッキーニとフルーツトマトを合わせた一品です。ズッキーニはエストラゴンの香りを効かせたピュレと、ほのかな甘みと苦みを活かしたパスタに仕立てました。付け合わせの海苔とチーズを合わせて焼き上げたフルーツトマトとともに味わうことで、香ばしきや旨味、ほのかな酸味が口の中いっぱいに広がります。さらに、魚や蟹の出汁が効いたブイヤベースソースが魚介のふくよかな香りを引き立てます。

■肉料理「牛」

炭火で焼き上げ、ロゼ色に仕上げた熟成牛に、牛出汁と鮪節、唐辛子のオイルのソースを合わせました。付け合わせには、茹で上げたつるむらさきとカリッとしたクロケットを添えており、ミートソースやビネガーを加えた黒大蒜と合わせることで、多彩な味わいを楽しめる一品です。熟成牛の深い風味と、夏らしい爽やかなソースが調和した一皿です。

■アヴァンデセール「サクランボ 西瓜」

見た目も香りも鮮やかなサクランボと西瓜を用いた、夏らしいデザートの一皿です。サクランボは爽やかな香りが広がるアニスと合わせてコンフィチュールに仕立て、西瓜はフレッシュな実と、ゆっくりと火を入れ濃厚なスープに仕立てました。簗原はアニスとカシューナッツのロースト香がよく合うことに着目し、カシューナッツを、濃厚な味わいやロースト香を存分に活かしたアイスに仕上げ、コンフィチュールに合わせました。西瓜のスープとサクサクのメレンゲの軽やかな食感が加わり、軽やかな口当たりと濃厚な味わいを楽しめます。

■デザート「桃」

夏の味覚である桃を、食材が際立つ簗原らしい繊細な技術を活かしたデザートへとアレンジしました。桃本来の濃厚な味わいと甘さにこだわり、緻密に計算された大小異なる大きさにカットし、コンポートに仕立てました。フレッシュな食感が残った大きめの桃と、桃のシロップ、貴腐ワインで深みを増した小さめの桃の異なる食感と味わいを楽しめます。仕上げには香りのアクセントとして爽やかなベルベヌの泡をあしらいます。口当たり軽やかな夏らしい清涼感を感じながら、最後まで桃を存分に堪能できます。

<ワインペアリング例>

「鮪」×ルネ・フレイツ レッツェンベルク・ピノノワール 2019

赤身の旨味が増す夏の鮪や焼き茄子の香ばしき、出汁などの風味に合わせて、透明感のあるピノノワールをセレクトしました。みずみずしいラズベリーのような果実味と淡いタンニンが鮪の味わいを引き立てます。



フレンチレストラン「Sonore」夏限定メニュー 概要

期間：2024年7月10日～10月1日

料金：1名 21,780円（税・サービス料込、宿泊料別）

予約：[公式サイト](#)にて3日前までに要予約

場所：星野リゾート 奥入瀬溪流ホテル 西館1階

時間：17:30～21:00

対象：宿泊者（小学生以上）

[星野リゾート 奥入瀬溪流ホテル](#)

奥入瀬溪流沿いに建つ唯一のリゾートホテル。溪流が目の前に広がる露天風呂や岡本太郎作の巨大暖炉が印象的なロビーが癒しの空間を醸し出します。「溪流スローライフ」をコンセプトに心から満たされる滞在を演出します。

*2024年5月 奥入瀬溪流沿いにおける「リゾートホテル」を調査自社調べ

所在地：〒034-0301 青森県十和田市大字奥瀬字枡久保231

電話：050-3134-8094（星野リゾート予約センター）

客室数：187室・チェックイン：15:00／チェックアウト：12:00

料金：1泊25,100円～（2名1室利用時1名あたり、税込、夕朝食付）

アクセス：JR八戸駅・青森駅から車で約90分（無料送迎バスあり・要予約）