
**【熱海パールスターホテル】 「繊細な肉の味わいを
ストレートに楽しめるジビエ料理」 「ベキヤス」
（山シギ）、「ペルドローグリ」（山うずら）希少
なジビエを堪能いただけるフレンチのコースと宿泊
プラン。**

非常にデリケートで火入れの技術を要する「ベキヤス」と「ペルドローグリ」。フランス
現地の三ツ星で腕を磨いた青木シェフが贈るスペシャリテ。

3月31日までの限定コース。ジビエのディナーと朝食がセットになった二食付き宿泊プランもご用意いたします。



国際観光資源開発株式会社（代表取締役社長 張也一耕）が運営する熱海パールスターホテルでは、希少なジビエをメインにしたコースを6Fローカルガストロノミー シンフォニアにて、3月31日（日）までの期間限定でご提供いたします。

ここ数年で、日本でも多くの方に親しまれるようになったジビエ。旬のこの冬の季節に、ジビエの新たな美味しさを体験していただくディナーコースをご用意しました。また料理の特徴に合わせ、シャンパン、ワイン、デザートワインなど6種のワインをペアリングいたします。熱海の海をを臨むラグジュアリーかつ洗練されたリゾート空間で、自然の恵みを味わいながら特別な時間をお過ごしください。さらに熱海湾を一望できる露天風呂が付いた客室の宿泊プランもご用意いたしました。

シェフのセンスが光るジビエ料理

- アミューズブーシュ ピジョンラミエ（森ハト）のムース 黒トリュフ



ピジョンラミエ（森ハト）のムース黒トリュフ

森ハトを丸ター羽、身や内臓をフォアグラやバターと合わせたペースト状で仕上げ黒トリュフソースを合わせた軽い口当たりのスターター。

• **ベキヤスのロースト** ソースサルミ



ベキヤスのロースト ソースサルミ

ジビエの王様、ベキヤス（山シギ）は「ジビエは火入れで決まる」と言われるその筆頭に挙げられます。時間をかけて中心部分がロゼに仕上がるよう丁寧にロースト、良質な肉が持つ独特の深い味わいを、ベキヤスの骨などから煮出したエキスに、内臓を余すことなく加えた、濃厚でクラシックなサルミソースが一層引き立てます。またベキヤスのレバーにフォアグラを加え、ポートワインなどで香り付けしたメルバトースト、ベキヤスの頭頂部などを添え、旨味の凝縮感を感じ、ベキヤスの真骨頂を思う存分にお楽しみいただける一品です。

• ペルドローグリのロースト 黒トリュフ



ペルドローグリのロースト 黒トリュフ

ペルドローグリ（山ウズラ）にはルーージュ（赤色）とグリ（灰色）の2種類があり、野性味が強く、味が良く、珍重されているグリ（灰色）を選択しています。しっかり熟成させたグリをバターでじっくりとアロゼしながら焼き、余熱でゆっくりと柔らかな口ぜに仕上げます。付け合わせは相性の良いキャベツのブレゼ、ソースはジビエのガラのみで煮出した、繊細かつ骨格のしっかりしたソース。伝統的なペルドロー料理に黒トリュフを合わせました。

ジビエ料理とペアリングした赤ワインはクローズエルミタージュ タラベール ルージュ 2020。テロワールに根差した北ローヌの名門ワイナリー「ドメーヌ・ポール・ジャブレ・エネ」。フランス随一のテロワールで、凝縮した色合いで、クラシカルながらも深み、奥行きのあるヴィンテージで、スパイシーな味わいがジビエの味わいをより豊かにお楽しみいただけます。力強いジビエの味わいとワインとのペアリングをぜひお楽しみください。

■期 間：2024年1月20日（土）－ 3月31日（日）

■時 間：17：30 - 20：00（LO）

■場 所：ローカルガストロノミー シンフォニア 6F

■料 金：ムニュージビエ【ベキャス】（山シギ）27,500円

ムニュージビエ【ペルドローグリ】（山うずら）23,100円

6種のペアリング 7,700円

*料金は消費税込み、別途サービス料10%を加算いたします。

*仕入れ状況等により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

レストランオンライン予約

https://www.tablecheck.com/shops/pearlstar-maindining/reserve?menu_lists%5b%5d=62f9f60bbdcd8e0025183c79

• 宿泊プラン ※ご予約は2名様より承ります

全ての客室に温泉を完備したウエルネス&ラグジュアリーリゾートのホスピタリティをごゆっくりとご滞在ください。



デラックスオーシャンビュー-ROTEN

【冬季限定】フランス料理「ムニュー・ジビエ（ベキヤス）」を愉しむプラン <夕朝食付>

https://go-pearlstar.reservation.jp/ja/plans/10119900?checkin_date=20240213&checkout_date=20240214&adults=2&child1=0&child2=0&child3=0&child4=0&child5=0&children=0&rooms=1&dayuseFlg=0&sort=1

【冬季限定】 フランス料理「ムニュー・ジビエ（山うずら）」を愉しむプラン <夕朝食付>

https://go-pearlstar.reservation.jp/ja/plans/10119901?checkin_date=20240213&checkout_date=20240214&adults=2&child1=0&child2=0&child3=0&child4=0&child5=0&children=0&rooms=1&dayuseFlg=0&sort=1

• メニュー

- アミューズブーシュ ピジョンラミエ（森ハト）のムース 黒トリュフ
- 下山養魚場さんが育てた3年物の希少な天城姫あまごの燻製ムースのルーロー うずらの卵のポーチドエッグ
- フォアグラのロワイヤル 伊豆みかんと椎茸 ヘーゼルナッツ 黒トリュフ
- 真鱈と白子 香草ナッツバター 菊芋ピューレ
- ベキヤスのロースト ソースサルミ 又は ペルドロー グリのロースト 黒トリュフ
- デセール
- 食後のあたたかいお飲み物
- プティフル

ペアリングワイン（予定）

- シャンパーニュ デューツブリュクラシック
- ヴーヴレイ セック ヴァンサン カレム
- ヴィオニエ プリマヴェーラ ピエール・ジャンヴィラ
- プィィ フュッセ コール・ド・プィィ トウルイエ
- クローズ エルミタージュ タラベール ルージュ ポール・ジャブレ
- パシュランデュ ヴィック ビルドゥ

- ローカルガストロノミー シンフォニア シェフ 青木宏和

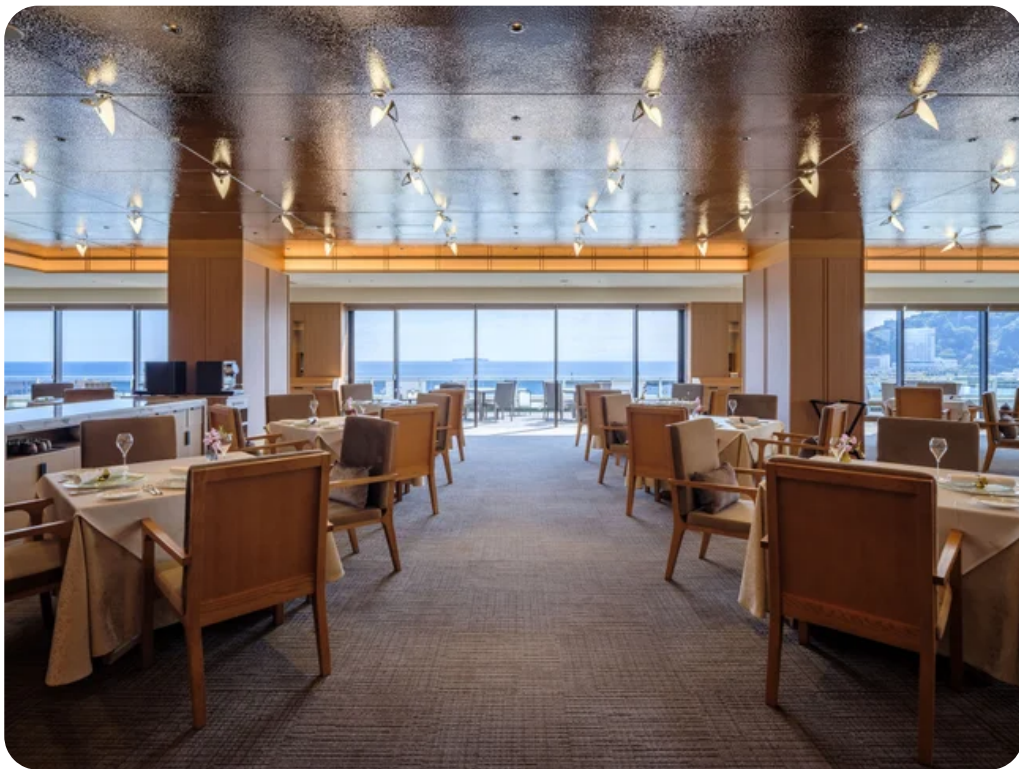


シェフ青木宏和

「ジビエの肉は非常にデリケートなので、少しでも火を入れすぎるとパサついてしまいます。この加減を身に付けるには、やはりキャリアが必要です。」

箱根の山のホテル、フレンチレストラン「ベルボワ」にて腕を磨き、系列レストランの新規オープンに携わるなどした後、渡仏。3つ星レストラン「ラ・メゾン・トロワグロ」や2つ星の「レオン・ド・リヨン」などでフレンチの古典的な技法を身につける。調理で心がけているのは、常に基本を大事にすること。滋味豊かな地元の食材を使った、身体に心地よく届く本格的なフレンチを、熱海の地で楽しんでいただくことをテーマにキッチンに立つ。

• ローカルガストロノミー シンフォニア



ローカルガストロノミー シンフォニア

素材の一つひとつが教えてくれる自然の深い味わいと香り。基本の技と創造性を溶け込ませた本格的なフレンチをご提供いたします。伊豆半島がくれる新鮮な海の幸、滋味あふれる山の幸など、熱海らしさにこだわった食材を厳選しました。眼前に広がる雄大な海と幸福感溢れるメニューで、心安らぐ豊かな時間をお楽しみください。

シンフォニアはイタリア語で「交響曲」。オーケストラが奏でる重層的な音のように、多彩な味と楽しみ方で「美食を奏でる」という意味が込められています。

・席数 72席（屋外テラス席 14席）

・営業時間：朝食 7:00～10:00、ランチ（土日祝のみ）11:30～14:30（LO）、ディナー 17:30～20:30（LO）

<https://pearlstar.jp/dining/sinfonia/>



熱海パールスターホテル外観

【ホテル概要】

- 名称：熱海パールスターホテル
- 所在地：静岡県熱海市東海岸町6番45号
- 電話：0557-48-6555（代表）
- 交通：熱海駅より徒歩10分 タクシー5分 バス停「お宮の松」目の前
- 建物規模：地上10階建
- 客室数：87室
- 館内施設：自家源泉露天風呂、レストラン、バー&ラウンジ、スパ、フィットネス、駐車場

ホテル外観

ホームページ：<https://pearlstar.jp>

インスタグラム：https://www.instagram.com/atami_pearlstar_hotel/

X（ツイッター）：<https://twitter.com/PearlStarAtami>

フェイスブック：<https://www.facebook.com/pearlstarhotelatami>

YouTube：<https://www.youtube.com/@pearlstarhotelatami>

【お客様からのお問合せ・予約】

熱海パールスターホテル 予約

TEL：0557-83-5489 (10:00～18:00)

問い合わせ：info@pearlstar.jp