

熱海パールスターホテル【春限定】フランス料理 「春の美食」を愉しむプランを販売

旬の春野菜、キャビア・フォアグラ・ブルターニュ産オマール海老・ラカン産仔鳩を愉しむフルコース



ローカルガストロノミー シンフォニア「春の美食」

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、旬の春野菜、地元の鮮魚、フレンチの高級食材をふんだんに、春らしい色鮮やかな期間限定のコースメニューを6Fローカルガストロノミー シンフォニアにて、6月30日（日）までの期間限定でご提供いたします。

- キャビア オシェトラ



キャビア オシェトラ

一瓶を贅沢に。お食事の最後までテーブルの上でお楽しみください。

- 堀江養鶏さんが育てたこだわりの天城軍鶏のパテ・クルート



堀江養鶏さんが育てたこだわりの天城軍鶏のパテ・クルート

伊豆の肥沃な大地で自由に育ち、旨味と歯ごたえの最高のバランスを追求した天城軍鶏。しっかりとしていて臭みがなく、噛み締めると芳醇な脂が口に広がります。独自のこだわりと工夫は、平飼い鶏舎で育てられ、飼料に天城の名産山葵の葉茎をはじめ、豆腐店から出る豆乳、米農家からの飼料米など生産農家から厳選した仕入を行っています。また軍鶏がどのような状態で出荷されるかは肉の味を左右するため非常に重要で、堀江養鶏では天城軍鶏専用の自家処理場を有しています。そんなこだわりの軍鶏の肉を余すところなく、肉の部位によって調理法を変えて作られたパテの中には骨から取ったコンソメのジュレを。伊豆の原木椎茸の粉をパイ生地に混ぜて薫り高く焼き上げています。

- 下山養魚場さんが育てた3年物の希少な「天城紅姫あまご」シャルトルーズソース 黄金いくら



下山養魚場さんが育てた3年物の希少な天城紅姫あまご シャルトリュースソース 黄金いくら

下山養魚場の「天城紅姫あまご」。伊豆の天城山系は、日本一のわさび生産地です。この豊富で清らかな湧水を使って「あまご」が育てられています。通常なあまごは、大きくても30cmくらいにしかありませんが、その中でも3年以上かけ特に大型化する品種「紅姫あまご」を世に生み出す数少ない養魚場です。「あまごが健康であること」「なるべく自然に近い環境でゆっくりと育てること」が下山養魚場さんの信条。身の色は薄いサーモンピンクで、適度に脂がまわり、臭みがないのが特徴です。しずおか食セレクションにも認定されているこの「あまご」をハーブを効かせたクリーミーなシャルトリュースソース、三島の杉正農園の小松菜と併せてお召しあがりいただきます。

• フォアグラのロワイヤル



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

フォアグラをたっぷり使ったロワイヤル。伊豆の原木椎茸、伊豆みかんを使用し、濃厚な中にも爽やかな酸味がアクセントになっています。静岡県伊豆市は、椎茸栽培発祥の地と云われ、古くから良質な原木栽培椎茸の産地。肉厚で味・品質・香り良く、風味豊かなキノコとフォアグラの愛称はぴったりです。黒トリュフの薫りもワインがすすむ一品です。

- **ブルターニュ産オマール海老 アサリと旬野菜 ルーピアックワインのナージュ**



ブルターニュ産オマール海老 アサリと旬野菜 ルーピアックワインのナージュ

最高級のオマール海老、フランスブルターニュ産のオマール・ブルー。1年中獲れますが、旬を迎えるのは春から6月。春素材のアサリ、白アスパラガス、空豆、ハーブなどが彩りを添えます。使用している野菜の主は、三島市の杉正農園から。ストレスの少ない環境、米ぬかや堆肥など有機質を主体とした減化学肥料で栽培され、害虫よけのコンパニオンプランツとして株間にミントを植えるなど、減農薬栽培を実践されています。杉正農園のお野菜は静岡県のみならず、都内のレストランシェフからも指名されています。しずおか食セレクション認定農園です。

- ラカン産仔鳩のロースト アバのクーリ



ラカン産仔鳩のロースト アバのクーリ

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。フランス高級グルメの定番料理と言えばピジョン。発達した一番美味しい胸肉はローストに。手羽先、キュイス（腿肉）、内臓（ハツ、砂肝）は長時間低温調理し、柔らかく仕上げたコンフィに。鳩の骨を赤ワインで出したジュー（出汁）にレバーを加えた濃厚なソースと一緒に、様々な食感と味わいを楽しめる一皿に仕上げました。赤ワインとの相性も抜群です。

春を感じるフレンチの美味しさを体験していただくディナーコースにはシャンパン、ワイン、デザートワインなど8種のワインをペアリングをご用意。熱海の海を臨むラグジュアリーかつ洗練されたリゾート空間で、春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を備えた客室の宿泊プランもご用意いたしました。

■期 間：2024年4月1日（月）－ 6月30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：

春の美食 キャビア, フォアグラ, ブルターニュ産オマール海老, ラカン産仔鳩 27,500円

8種のペアリング 13,200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。

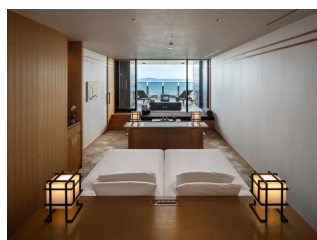
レストランオンライン予約

[https://www.tablecheck.com/shops/pearlstar-maindining/reserve?menu_items\[\]=65e93c4d49218c00d637a708](https://www.tablecheck.com/shops/pearlstar-maindining/reserve?menu_items[]=65e93c4d49218c00d637a708)

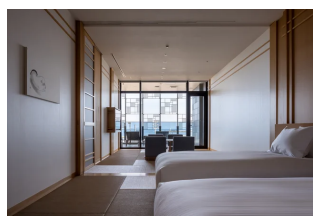
宿泊プラン ※ご予約は2名様で承ります

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。

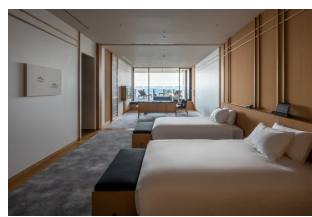
<https://go-pearlstar.reservation.jp/ja/plans/10129500>



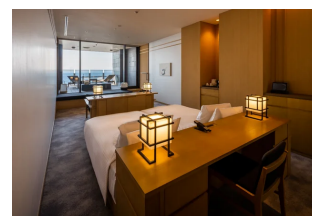
デラックスオーシャンビュー"ROTEN"



スーペリアオーシャンビュー室礼



ジュニアスイートオーシャンビュー"ROTEN"



スーペリアオーシャンビュー"ROTEN"

• メニュー

キャビア オシェトラ

堀江養鶏さんが育てたこだわりの天城軍鶏のパテ・クルート

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

下山養魚場さんが育てた3年物の希少な天城紅姫あまごシャルトルーズソース 黄金いくら

ブルターニュ産オマール海老, アサリと旬野菜 ルーピアックワインのナージュ

ラカン産仔鳩のロースト アバのクーリ

熟成フロマージュの一皿

デザート

食後の温かいお飲み物

小菓子

ペアリング

Champagne Deutz Brut Classic NV

シャンパーニュ デューツ ブリュ クラシック

Alsace Pinot Gris Cuvee Albert 2019 Albert Mann

アルザス ピノ・グリ キュヴェ アルベール アルベール マン

Viognier Côte 128 Pech Sévignac 2021 Laurent Miquel

ヴィオニエ コート128 ペシェ・セヴィニャック ローラン ミケル

Chablis 1er Cru Beauroy 2019 Domaine de la Cornasse

シャブリ プルミエ・クリュ ボーロワ ドメーヌ ドラ コルナス

Chateau D'esclans Whispering Angel Provence

シャトー デスクラン・ウイスパリング・エンジェル

Savigny Les Beaune 2019 Pavelot, Jean-Marc et Hugues

サヴィニ レ ボーヌ パヴロ ジャン・マルク エ ユージュ

Côtes du Jura Savagnin 2015 Jean-Luc Mouillard

コート デュ ジュラ サヴァニャン ジャン・リュック・ムーイヤール

Pacherenc du Vic Bilh Deux 2018 Alian Brumont

パシュラン デュ ヴィック ビル ドゥ

Shizen Natural Mineral Water

ナチュラル ミネラルウォーター



ペアリング8種 *写真はイメージ

• ローカルガストロノミー シンフォニア シェフ 青木宏和



熱海ならではの山の恵み、海の恵み、そしてフレンチの最高級食材をマリアージュしたスペシャルメニューを心行くまでご堪能ください。

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 シンフォニア内観

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/>

● 【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

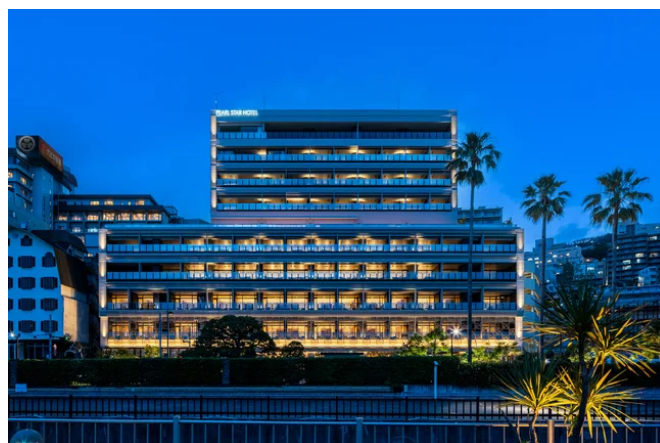
■電話：0557-48-6555（代表）

■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



お宮の松正面 熱海パールスターホテル

ホームページ：<https://pearlstar.jp>

Instagram：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