

報道関係者各位
プレスリリース

2023年8月24日
休暇村讃岐五色台

**オリーブ牛、瀬戸内あわび、紅葉鯛と生鰹 秋の味覚をフルコースでご用意
休暇村讃岐五色台、「さめきの特選会席～秋～」を9月1日より提供開始
～屋島の源平台戦をモチーフに、2色の彩で演出～**

讃岐平野と瀬戸大橋が一望できる高台に建つリゾートホテル休暇村讃岐五色台（所在地：香川県坂市大屋富町、支配人：石橋 正浩）では、香川県・屋島の源平台戦をモチーフにし、赤と白の2色の彩りで演出する特選会席「さめきの特選会席～秋～」を9月1日より提供します。讃岐の旬と瀬戸内の海山の幸をふんだんに使用した秋限定の会席料理です。



さめきの特選会席～秋～

◆こだわり食材をピックアップ

その1 香川の銘柄肉オリーブ牛

オリーブ牛は香川県小豆島のオリーブ採油後の果実を、瀬戸内の温暖な気候風土で育まれてきた讃岐牛に与えて育てた、プレミアムな黒毛和牛です。コクがあり、さっぱりしていて柔らかく、しかもヘルシーな香川だけの味です。この会席では、源平牛すき鍋でお召し上がりいただきます。



その2 松山漁協養殖 瀬戸内あわび

漁獲量の減少や従事者の減員などの問題がある中、地元漁協組合の存続をかけた組合員が一丸となって一念発起、「高級食材・アワビの養殖」が成功しました。ワカメや昆布を餌に丁寧に育てた養殖活あわびは、刺身はもちろん、焼いても蒸しても柔らかく、磯の香りも楽しめます。この会席では、踊り焼きでお召し上がりいただきます。



その3 瀬戸内産 旬の紅葉鯛と戻り鯉

秋に旬を迎えて、最も脂がのる時期の紅葉鯛と戻り鯉。夏にたっぷりと栄養を蓄え引き締まった身のプリッとした食感と、甘みのある味わいの白身の鯛と、もっちりとしたマグロのトロのような旨味たっぷりの赤身の生鯉を、この会席ではお刺身と握り鮓でお召し上がりいただきます。



◆さぬきの特選会席～秋～ 概要

香川県屋島の源平合戦をモチーフに、赤と白の2色の彩で演出する秋ならではの特別会席です。瀬戸内の鮮魚を使ったお造りに始まり、メインは「豪快源平鍋」。2色の出汁で香川と瀬戸内の海山の幸を存分にご堪能頂けます。さらには地元「瀬戸内あわびの踊り焼き」や、「松茸の土瓶蒸し」と合わせて秋に旬を迎える「生の鯉」と「紅葉鯛」の特選源平握り鮓もご用意した味覚の秋にふさわしいごちそうが並びます。

<お品書き>

- 前菜 秋の前菜三種盛り/■造里 瀬戸内盛り 紅葉鯛 ハマチ 秋鱈 生鯉/
- 焼物 瀬戸内あわびの踊り焼き/■鍋物 源平2色鍋 オリーブ牛すき鍋 豆乳海鮮鍋/
- 蒸物 松茸の土瓶蒸し/■凌ぎ 源平握り鮓 生鯉と紅葉鯛/■水物 アイスクリーム 柿ピューレ掛け

販売期間 2023年9月1日(金)～2023年11月30日(木)

料 金 1泊2食 20,500円(税込)

※平日和室10畳2名1室利用時の1名様料金

※1日限定25食

◆休暇村讃岐五色台 今年9月で生誕55周年を迎えました。

瀬戸内海の島々や瀬戸大橋を眼下に見渡すことができる、絶景のリゾートホテル。四国八十八か所の81番白峯寺、82番根香寺にも近く、道中お使いいただくのにも便利です。

所在地 : 〒762-0015 香川県坂出市大屋富町 3042

支配人 : 石橋 正浩

URL : <https://www.qkamura.or.jp/goshiki/>



◆自然にときめくリゾート 休暇村

日本の景色を代表する国立公園等豊かな環境に展開するリゾートホテル。35か所ある休暇村は、「自然にときめくリゾート」のコンセプトのもと、地元の食材を活かした料理や、地域の自然、文化、歴史とのふれあいプログラムなど、その土地ならではの魅力にふれる場を提供し、すべてのお客様に心が自然にときめくひとときをお届けします。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村讃岐五色台 担当：大森 健治

TEL : 0877-47-0231 FAX : 0877-47-0269

MAIL : kouho_pr@qkamura.or.jp