

Mizu no Uta PRESS vol.32

Spring 2017

www.mizunouta.com

Will you hear the voice in the forest of Lake Shikotsu?
Sing the song of water.

特集

春の食材 のチカラ

ヘルスツーリズムをコンセプトにした[水の調]の食のテーマは、旬のものを口にするうちに、それが健康にも結びつくような「カラダに優しい本来の食への気づき」。それぞれの料理には、地産の食材へのこだわりや安心への思いが込められています。長かった冬が終わりを告げ、流水が去って、北海道の大地と海が一気に目覚める春。単に贅沢な素材を取り入れるのではなく、[水の調]が着目する、カラダに春を呼ぶ「食材のチカラ」について特集します。

Mizu no uta Spring has come!



心地よい春の目覚めを導く快眠のススメ

「春眠暁を覚えず」と漢詩にも読まれているほど、春は何となくまろみのある深い季節。水の調では、睡眠環境を整えて、滞在中の心地よい眠りをサポートするための「ピローギャラリー」を1階にご用意しています。

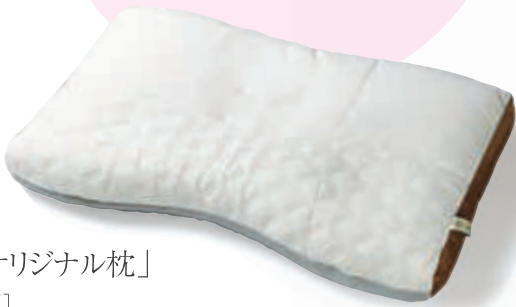


「水の調オリジナル枕」

14000円〔税別〕

動いても変わらない寝心地を追求したオリジナル枕は、肩と首にフィットするアーチ型の構造で、調温・消臭効果の高い「椎内珪藻土シート」入り。

■1F ピローギャラリー ご利用時間／PM3:00～PM10:00



「ほうれん草とキウイ」

「バナナミルク」

「人参とオレンジ」

「新タマネギと豆乳」

「トマトとリンゴ」

「ピーツとバイン」

「春キャベツとグリーンピース」

春の息吹をみつけに、野へ山へ。 しこつ湖畔でスプリングトレッキング

4月上旬、残雪の下から例年一番早く顔を見せるのはフキノトウ。次に黄色いフクジラウの花が咲き始めると、本格的な春の到来です。GW前後になると、人気のエゾエンゴサクの青い花が開花。5月中旬にはフキノトウやフイヤクマミレなどがほころび始めます。そして、支笏湖畔の園地内に咲く桜の中には例年6月上旬頃まで楽しめるミヤマザクラもあり、比較長く桜を愛でることができます。

また、葉が生い茂る前の時期はバードウォッチングのベストシーズン。花と野鳥を探して湖畔をトレッキングしてみませんか。



ムラサキケマン

赤紫色の筒状の花を咲かせる。茎は真っ直ぐ立ち、高さ約30～50cm。葉質は薄くて柔らかく、実は豆に似ている。

イラスト 花：自然公園財団 支笏湖支部 所長 木下宏さん



ゴジュウカラ

足指の力が強く、木の幹を垂直に上り下りする様子が見られる。

フィリミヤマスミレ

山地の林内に生える多年草。紫色の花は小型で、径は2cm以下。高さ約3～10cm、5～6月に開花。

エゾエンゴサク

雪解け後に青い花をつけ、林床を二面に覆う様子は圧巻。ケシ科で高さ約15～25cm。

フッキソウ

淡い青紫色の美しい花を5～6月に咲かせる。中には白に近いものもある。

オオルリ

オスは鮮やかな青の羽を持ち、「ヒーリーー」と透き通った声で鳴く。

カラダに春を呼ぶ、食材のチカラ

冬から春への季節の変わり目は、人も五感をフルに使って季節を感じ、体を変化させます。「木の芽どきは健康に気をつけよ」と言われるほど変化の大きい早春、体内を目覚めさせる食材の力をご紹介します。

「アママ」の朝食にも今だけの限定メニューが揃います。流行中の「チョップドサラダ」は、ソラ豆や新タマネギ、アスパラ、芽キャベツ、トマト、豆、レタスなど様々な野菜を一度にとれるスクレモノ。プロセスチーズをアクセントに加えています。人気の「山菜の炊き込みごはん」は、タラの芽やコゴミ、ワラビなど春を感じるほろ苦さをダシの旨みとともに炊き上げました。また、ディナーの「タコと新じゃがいもの香草焼き」も、タケノコやバブリカなどを用いた華やかな一品です。

ディナーの一品より「タコと新じゃがいもの香草焼き」。皮が薄くてみずみずしい新じゃがいもを主役に、彩りも美しい



N.Y.から人気に火がついたとも言われる「チョップドサラダ」。トマトと豆は各2種、レタスは3種が入り、多くの種類の野菜が食べやすい大きさにカットされている。バジル入りドレッシングで味付け



「山の調」で春に人気の「山菜の炊き込みごはん」が朝食ビュッフェに登場。春の苦みを美味しく炊き上げる



MIZU NO UTA Spring menu

水の調 春インフォメーション

雪がとけ、支笏湖にも待ちに待った春が訪れました。
春の気分を盛り上げてくれるスイーツやワインなど、
ぜひ館内でも春らしさを満喫して下さい。

Healthy Buffet AMAM

春告魚の棒寿司が 夜の別注料理に登場

ヘルシービュッフェ[アマム]のディナーの別注料理に「ニシンの棒寿司」1800円[税別]が登場しました。ニシンは、北海道の「春告魚」。その昔は、ニシン漁の始まりと同時に冬が明け、北国の春の訪れを感じられたところからそう呼ばれています。サバとはまたひと味違ったニシンの棒寿司、今だけしか味わえない一品です。



●2F ヘルシービュッフェ [アマム]
■ディナータイム／PM6:00～9:00(ラストオーダーPM8:30)

Spring Recommend Wine

お祝い事の多い春は ピンク色のロゼで乾杯

桜の季節のお勧めは、ベリー系の仄かな香りが口の中に広がるロゼシャンパン「プレナール・プレモン」(ボトルのみ8000円税別)や、イタリア・ヴェネト州のスパークリングワイン「モンテベッロ・スプマンテ・ロゼ」(ボトル3500円、グラス700円各税別)。ピンクの泡で乾杯を。



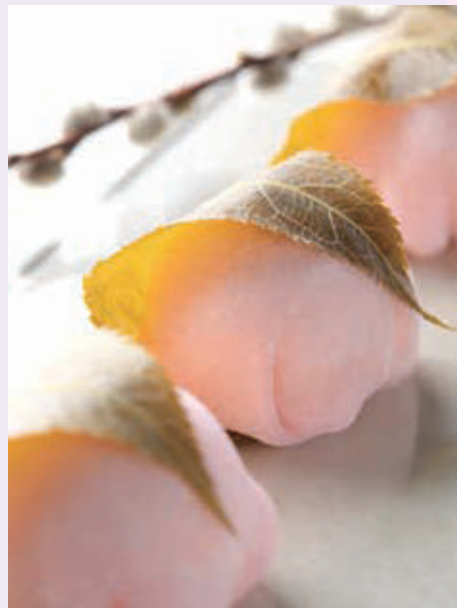
●2F ヘルシービュッフェ [アマム]
■ディナータイム／PM6:00～9:00 (ラストオーダーPM8:30)

LoungeBar APE

春色カクテル いかがですか

バー「アペ」に新作カクテルが登場。ウォッカにミルクやコアントローなどを加えた甘口の「春光」(右)と、ラム酒+レモンジュースの「スプラウト」各800円[税別]をお楽しみ下さい。

●2F ラウンジバー [アペ]
■バータイム／
PM8:00～深夜0:00
(ラストオーダーPM11:30)



Mizu no uta Garden

バーガーショップ 今年も始まります



千歳バーガー



道産牛100%バーガー



帆立バーガー



昨年、メニューを一新した、夏季限定のバーガーショップが今年もオープンします。一番人気は、千歳産卵を使ったご当地グルメ、水の調特製「千歳バーガー」680円。そのほか「道産牛100%バーガー」、「帆立バーガー」「サーモンカツバーガー」など北海道産食材を挟んだメニュー各種をお楽しみください



ミルフィーユカツバーガー



サーモンカツバーガー

●2F ヘルシービュッフェ [アマム]
階下側水の調ガーデン
■営業時間／4/29～11/5全日AM11:00～PM3:00

Shop MIZUNONE

アイヌ文様の美しい彫刻硝子の器



売店では、アイヌ文様がガラスに刻まれたワイングラス(7500円税別)やタンブラー(7000円税別)を販売中です。アイヌ文様デザイナーとガラス工芸作家のコラボによる美しい器です。

●3F 売店[水の音]
■営業時間／
AM7:30～AM11:30
PM3:00～PM10:00

Patissier Lab.

見た目も可愛い春スイーツ

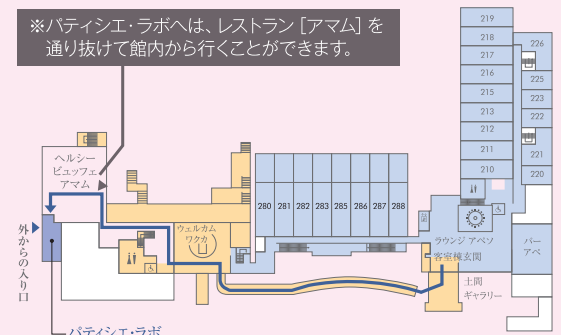
[パティシエ・ラボ]の春の新作スイーツは、ピンク色の求肥を使う「洋風さくら餅」280円と、フレッシュないちごを生かした「苺のショートケーキ」300円。ぜひお部屋でティーブレイクを!

●2F スイーツショップ
[パティシエ・ラボ]
■営業時間／AM9:30～PM4:30



[パティシエ・ラボ] への行き方

パティシエ・ラボはレストラン「アマム側」と「通り側」の2つの入口がございます。



Tsuruga Group

あかん遊久の里 鶴雅 つるが

あかん湖 鶴雅ウイングス

あかん鶴雅別荘 鄙の座 ひなのざ

阿寒の森鶴雅リゾート 花ゆう香 はなゆうか

北天の丘 あばしり湖鶴雅リゾート

サロマ湖 鶴雅リゾート

定山溪 鶴雅リゾートスパ 森の調 もりのうた

ニセコ昆布温泉 鶴雅別荘 空の抄 もくのしょう

屈斜路湖 鶴雅オーベルジュ SoRa ソラ

大沼 鶴雅オーベルジュ エブイ

鶴雅 レイク阿寒ロッジ トウラノ

鶴雅ビュッフェダイニング札幌



しこつ湖鶴雅リゾートスパ 水の調 みずのうた

〒066-0281 北海道千歳市支笏湖温泉
Tel.0123-25-2211 Fax.0123-25-2532
http://www.mizunouta.com