

[水の謡 しこつ湖四季便り]

Mizu no uta PRESS

Summer 2018

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

VOL.
37

特集

支笏湖の新しいおいしさを目指して

水の謡、 夏のスイーツ物語



2009年の開業以来、人気を呼んでいる「Mizunouta Patisserie Lab.」のスイーツ。

「たるまえ山シュー」や「しこつ湖」ほか、地元の自然風土をモチーフにしたオリジナルのお菓子のほか
今年は新作のパフェにも取り組み、訪れる方々にも喜ばれています。

今回は、オリジナルのスイーツに込めた、おもてなしの心をお伝えします

*Mizu no uta
Summer Comes!!*



しこつ湖鶴雅リゾートスパ
Lake Shikotsu Tsuruga Resort Spa Mizu no uta

水の謡

www.mizunouta.com



ビュッフェでは多くの種類をお試しいただけるようスイーツを小さいポーションでご提供

ビュッフェレストラン「アママ」の朝食とランチには10種前後、ディナーには約20種のスイーツが並びます。すべて「パティシエ・ラボ」で作られますが、通常のサイズだけでなく、種類をお召し上がりいただけないため、ひと口サイズでご提供しています。たとえば「鶴雅ロール」も、ビュッフェ用の小さいサイズを別に作ってカットします。中にはその時期に店頭で販売している



チョコレートケーキもビュッフェではひと口サイズで提供

Tsuruga Roll

ふわふわの生地とたっぷり生クリーム
シンプルな素材のおいしさを楽します

鶴雅ロール ¥280 [税別]



Baton cake

北海道産小麦と牛乳、卵をふんだんに使用して、丁寧に焼き上げました。しっとりとした食感と、素材のおいしさが引き立ちます。おみやげとしても人気

バトン・オー・ケーキ

1本 ¥180 [税別] 3本 ¥640 [税別]

5本 ¥1,000 [税別]



Patissier Lab.
Sweets
story



Mt. Tarumae Chou

樽前山の溶岩ドームをイメージした
生地にカスタードクリームがたっぷり

たるまえ山シュー ¥220 [税別]



Shikotsuko

支笏湖のカルデラをイメージした
シューに苺とカスタード。
香ばしくカリッとキャラメリゼで
仕上げました

しこつ湖 ¥380 [税別]



水の調 スイーツショップ「パティシエ・ラボ」
シェフ 坂本 清 Kiyoshi Sakamoto
1973年、苫小牧市出身。ホテルのパティスリーや大手菓子メーカーを経てパティシエ・ラボのシェフに就任。

つくりたての
スイーツを
お届けします

「水の調」の2階にある、支笏湖エリアでも人気のスイーツショップが「パティシエ・ラボ」。厨房の朝は早く、6時には早番のスタッフが出勤します。店頭には並ぶ季節のケーキや定番の焼き菓子はもちろんのこと、ビュッフェ

レストラン「アママ」で提供するスイーツのすべてが、ここで作られているオリジナルであることをご存知でしょうか。

朝食会場がオープンする7時までは、ビュッフェ用デザート約10種を用意します。「朝イチの作業は、生クリームを立てるところから始まりま

支笏湖の自然を
モチーフにした
ロングセラー

同じくシュー生地を使った「しこつ湖」も、開業以来のロングセラー。カルデラ湖をイメージした商品で、やや硬めに焼いた半球形のシュー生地に、スタードクリームと生クリームを詰め、表面を香ばしくバーナーでキャラメリゼして仕上げています。

実はこのお菓子、誕生当時は中にりんごのコンポートを詰めていました。ある年、旬の苺を詰めて期間限定で提供したところ、ゲストに好評だったため、現在は苺が定番になりました。」「お客様に喜んでいただけていることが、番なので、感想の声を聞かせていただき、取り入れていきたいと思っています」と坂本さん。「見、同じに見える定番のお菓子も、実は少しずつ進化を遂げているのです。」

同じくシュー生地を使った「しこつ湖」も、開業以来のロングセラー。カルデラ湖をイメージした商品で、やや硬めに焼いた半球形のシュー生地に、スタードクリームと生クリームを詰め、表面を香ばしくバーナーでキャラメリゼして仕上げています。



支笏湖らしさをスイーツで表現

[パティシエ・ラボ] スイーツへの想い

「水の調」のオリジナルスイーツは館内に併設されたショップで手作りされています。
「パティシエ・ラボ」の製造シーンを取材しました。



「パティシエ・ラボ」を外から訪れる際の入口。館内からは、「アママ」を通り抜けて行くことができる。各種スイーツとともに、コーヒーなどのドリンクも販売

肥沃な
北の大地が育む
上質な食材

「パティシエ・ラボ」のお菓子に使用している卵は、地元千歳産。生クリームなどの乳製品も北海道産で、最近ではバターとチーズの部を日高産に切り替えました。そこには「できるだけ北海道産の食材を使ったスイーツでおもてなしを」へのゲストへの想いが込められています。

例えば、ふわふわのスポンジと生クリームで構成するロールケーキ「鶴雅ロール」や、バターの風味が肝心の焼き菓子など、シンプルなお菓子ほど素材が味を左右するもの。北の大地が育む食材で作るからこそこの、ふくよかな味わいがここにあります。そして



「いちごパフェ」はオーダーが入ってから盛り付け、トッピングのソースをかけて提供

今年新たに開発し、大ヒット中なのがオリジナルのパフェ。「ストロベリー」「チョコレート」の2種で、生クリームとカスタードクリーム、アイスクリームをベースに、フルックグラノーラやソースでアクセントを加えた「パティシエ・ラボ」ならではの新作です。テイクアウト用に販売しているため、館内やウッドデッキでも、移動の車内でもお召し上がりいただけます。パティシエたちが心を込めて手作りしている美しいスイーツを、ぜひ滞在中にお試しください。



現在、「パティシエ・ラボ」の厨房スタッフは全6名。おいしく美しいスイーツ作りに全力で取り組む



ご予約・お問い合わせは

1Fトリートメントスパ

トリートメント内線 2112番

またはフロント内線 7番 までお気軽に

■ご利用時間／PM3:00～PM11:15

●妊娠のお客様の施術は、お身体の負担を考え、施術をお断りさせていただいております。
●男性のお客様はすべてのコースをご利用いただけます。
●当店の施術はリラクゼーションを目的としており、医療行為ではございません。

THALGO

LA BEAUTE MARINE

タルゴ
タラソテラピー
「海洋療法」で美しく

FACIAL [フェイシャル]

●クレンジング・フェイスクラブ・顔～首肩・マスク・お仕上げ

90分 22,500yen [税別]

BODY [ボディ]

●脚・背中・腕・首肩

90分 22,500yen [税別]

THALGO SPECIAL

[タルゴスペシャル]

●ボディ90分＋フェイシャル90分

180分 42,000yen [税別]

●すべてのコースは男性もご利用いただけます



本格トリートメント

自分へのご褒美に、旅の思い出に。本格エステで夏の肌を癒す

夏の強い日差しと紫外線によって乾燥、日焼けした肌をいたわり、しっかりケアしたい方には「アルゴフェイシャルトリートメント90分」が、お肌の保湿を補給し、保湿度成分があるパックとゲルマスクで、肌の奥深くまで栄養を届けます。お身体をケアするボディトリートメントもご用意しておりますし、女性だけでなく男性の方もご利用いただけます。

BODY CARE [整体]

- ショートコース 40分 4,500yen [税別]
- 基本コース 60分 6,500yen [税別]
- おすすめコース 80分 11,000yen [税別]

120分コースまでご用意しております

BODY ESTHE [ハンド&ヘッド・フットエステ]

- ハンドコース 20分 3,500yen [税別]
- ヘッドコース 30分 5,000yen [税別]
- フット基本コース 40分 6,500yen [税別]

各プランはショートコース(10分)もご用意しております

各プラン、整体の個室のほか、お部屋での施術も可能です。詳しくは 内線 2112番 までお気軽にお問い合わせを

部分エステや整体メニューで日頃の疲れをほぐす

「水の調」では、ケアの時間がなかなか取れない方に、短時間で気軽に試したいだけのフットエステやハンド&ヘッドコース、整体メニューをご用意しています。また、整体は個室、整体ルームのほか、お部屋へ何つての施術も可能です。



夏のトリートメントスパ

気軽に試いただける
水の調スパメニュー



キンキンに冷えた一杯！ 千歳工場産の生ビールを ハッピープライスで！

夏のうれしい企画、am11:00～pm6:00までの「ハッピーアワー」にはビールを200円引きで提供しています。[アマム]でご注文いただき、ウッドデッキはもちろん、館内のラウンジでもレストランでも、お好きな場所でお召し上がりいただけます。

ハッピーアワー[AM11:00～ PM6:00]

●キリンビール千歳工場産

- 一番搾り 生 600yen [税別]
- 一番搾り プレミアム 800yen [税別]

※上記時間帯以外は各料金プラス200円[税別]にてご用意いたします

●ウッドデッキ ●ラウンジ ●お部屋
●レストラン etc. 館内どこでも
お届けいたします！

■2F ヘルシービュッフェ[アマム]

湯上がりにおすすめ!!
pm6:00までは
ハッピーアワー！



■2F ウッドデッキ

ウッドデッキや
バー、お好きな
場所で Enjoy!



■2F ウッドデッキ

リゾート気分を満喫 インスタ映えも◎

パイナップルを丸ごと使ったスペシャルカクテルで、南国リゾート気分を演出してみませんか。アルコール入・なし、どちらでもご用意できますので、ぜひ2名様でお楽しみください。こちら、バー[アベ]でご注文いただければ、お好みの場所へお運びいたします。

数量 限定	●パイナップルフィズ	
	■アルコール入り	1,500yen [税別]
	■アルコールなし	1,200yen [税別]

※オーダーいただいてから作るため、少々お時間を頂戴する場合がございます

■ご提供場所



■2F バー[アベ]



■2F ラウンジ[アベソ]

バー[アベ]はもちろん、ラウンジ[アベソ]や中庭を眺めながら楽しめるウッドデッキでもご提供いたします

■3F バー[アベ]

■営業時間/PM2:00～PM11:30(L.O. PM11:00)

Mizu no uta

Summer

Pick
up!

この夏パフェが大ブレイク！ 新作スイーツも並びます

[パティシエ・ラボ]では夏の新作スイーツを販売中です。テイクアウト用のパフェは、自慢のカスタードやシフォン生地などを重ね、自家製クッキーを飾りました。レモン+ゆず+オレンジの柑橘系ゼリーや、パッションムースのチョコレートケーキも今だけの一品です。

- ① チョコレートパフェ
- ② ストロベリーパフェ 各 480yen [税込]
- ③ ゆずブラン 430yen [税込]
- ④ パッションショコラ 400yen [税込]

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



夏の地肌にうれしい ハーブとミントのオリジナルシャンプー

水の調オリジナルの自然派シャンプーとコンディショナーは自分用にも贈り物にも人気。ボディソープと3本がセットになるギフトBOXもご用意しています。

●オリジナルシャンプー・コンディショナー・
ボディソープ 各 1,520yen [税別]

■3F 売店[水の音]

■営業時間/AM7:30～AM11:30/PM3:00～PM10:00



支笏湖名産、旬のヒメマス料理を別注で

料理茶屋「天の譚」に、支笏湖名物のヒメマス料理が登場します。8月末頃までの季節限定の味覚。アマムのディナーでも、別注料理としてオーダーできますので、ふっくらと焼き上げた塩焼きやお造りをお楽しみください。※漁の状況により入荷がない場合もございます

●塩焼き 1,500yen [税別] ●お造り 価格についてはご相談ください

■2F ヘルシービュッフェ[アマム] ■3F 料理茶屋[天の譚]



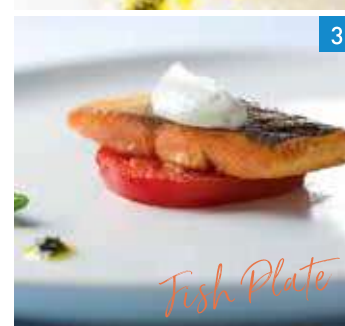
人気のバーガーショップ 今年も営業中です！

夏季限定のバーガーショップが営業中。一番人気は、千歳産の卵を使ったご当地グルメ、水の調特製「千歳バーガー」(写真)です。道産牛や魚介などを挟んだバーガーも多彩にそろいます。

- 水の調特製 ハンバーガー各種 680yen [税込]
- サイドメニュー 220yenより [税込]

■[水の調ガーデン] ■営業時間/AM11:00～PM3:00

※天候により営業のない日もございます。予めご了承ください



夏のディナーのメイン料理は、お好みで

ヘルシービュッフェ[アマム]では、ビュッフェディナーのメイン料理を3種類のプレートからお選びいただけます。「肉」「魚」はもちろん、食と健康をテーマにしたアマムならではの「野菜」のひと皿もご用意しましたので、お好みでどうぞ。

- | 夏のチョイス
プレート | 1 「フルーツマトのコンポート トマトソルベ添え」 | 2 「北海道産牛ヒレ肉のロースト マデラ酒のソース」 | 3 「本マスとトマトのグリル ディルムース添え」 |
|----------------|---------------------------|----------------------------|--------------------------|
| | | | |

■2F ヘルシービュッフェ[アマム]

TSURUGA GROUP

あかん遊久の里 鶴雅 つらが	定山溪 鶴雅リゾートスパ 森の譚 もりのうた
あかん湖 鶴雅ウイングス	ニセコ昆布温泉 鶴雅別荘 空の抄 もくのしょう
あかん鶴雅別荘 鄙の座 ひなのざ	函館大沼 鶴雅リゾートEPUY エピイ
阿寒の森鶴雅リゾート 花ゆう香 はなゆうか	屈斜路湖 鶴雅オーベルジュ SoRa ソラ
北天の丘 あばしり湖鶴雅リゾート	鶴雅 レイク阿寒ロジック トウラノ
サロマ湖 鶴雅リゾート	鶴雅ビュッフェダイニング札幌



鶴雅グループは、アイヌ語のあいさつ「イランカラプテ」(こんには、の意)を北海道のおもてなしのキーワードとして普及させるキャンペーンのサポーターです



●取材・文/矢代 真紀(word work) ●撮影/齋藤 義典(齋藤写真事務所) ●デザイン/大村 浩美(STAFF)

支笏洞爺国立公園/支笏湖温泉

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>