

2016年4月

130年の時を超え、軽井沢とカナダが出会う。

ザ・プリンス 軽井沢、軽井沢プリンスホテル

**カナダ大使公邸シェフのメニューや「赤毛のアン」モチーフのスイーツなどが味わえる  
「カナダフェア」を館内のレストラン、ラウンジ、バーにて実施  
2016年4月29日(金・祝)～5月8日(日)**

ザ・プリンス 軽井沢、軽井沢プリンスホテル(所在地:長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢、総支配人:泉水誠之)では、ゴールデンウィークの2016年4月29日(金・祝)～5月8日(日)の期間、カナダ産の食材を使用したメニューをはじめ、カナダ大使公邸レシピをもとにしたメニューや、カナダ プリンズエドワード島が舞台の文学作品「赤毛のアン」の物語中に出てくるスイーツ、物語をイメージしたカクテルなどが味わえる、「カナダフェア」を館内のレストラン、ラウンジ、バーにて開催いたします。

軽井沢町が国内外でも有数の「リゾート地」として認識されるきっかけを作ったのは、カナダ生まれの宣教師アレキサンダー・クロフト・ショー氏と言われています。1886年、布教を目的として立ち寄った軽井沢の美しい自然に感嘆し、避暑地として広く紹介をしたことで軽井沢とカナダの結びつきは始まりました。1999年3月には長野冬季オリンピックにおいてカーリング競技が軽井沢で開催されたことにより、さらに交流が深まり、避暑地、スキーリゾートとして知られるカナダ ウィスラー市と姉妹提携を結びました。

ショー氏が軽井沢を始めて訪れてから130年になることから「カナダフェア」を通じてみなさまにカナダの“食”の魅力を存分にご堪能いただければと考えております。また、2016年伊勢志摩サミットの関係関係会合のひとつ「交通大臣会合」の軽井沢開催が決定しており、会合歓迎気運盛りあげの一助になればと考えております。



上:「赤毛のアン」をイメージしたスイーツ

左:メインダイニングルーム

「カナダフェアディナーコース」

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先は  
株式会社プリンスホテル 長野・群馬マーケティング戦略  
TEL:0267-42-8115 FAX:0267-42-8118

## 1. ザ・プリンス 軽井沢、軽井沢プリンスホテル カナダフェア 概要

館内下記レストランにて、カナダ産の食材を使った期間限定のメニューをご用意いたします。カナダ大使館のご協力のもと、大使公邸のレシピを提供していただき、ホテル シェフがアレンジを加えたメニューもご用意いたします。

【開催期間】2016年4月29日(金・祝)～5月8日(日)

【開催レストラン・バー】

＜ザ・プリンス 軽井沢＞ ダイニングルーム ボーセジュール、ライブラリーカフェ りんどう、バー ウィンザー  
＜軽井沢プリンスホテル イースト＞ メインダイニングルーム、和食堂 信濃、バーラウンジ SAKURA  
＜軽井沢プリンスホテル ウェスト＞ 和食 からまつ、ブッフェレストラン ニューヨーク、中国料理 桃李、  
レストラン こぶし、ラウンジ マロン

※カナダフェアはカナダ産以外の食材も使用します。

※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

(1) カナダ大使館公邸シェフレシピ指導によるデザート「メープルバタータルト」やアトランティックサーモン、カナダ産オマール海老を使用したディナーメニュー

【場 所】メインダイニングルーム(軽井沢プリンスホテル イースト)

【メニュー名】カナダフェアディナーコース

【料 金】¥10,000

【時 間】ディナータイム 5:00P.M.～9:00P.M.(ラストオーダー8:30P.M.)

【メニュー内容】アトランティックサーモンとカナダ産ホッキ貝のマリネ

豆と野菜のスープにベーコンの香りを

香草をまとったカナダ産オマール海老のローストにオンタリオチリソースのアクセント

カナダ産ポークをメープル風味コンフィに 煮込んだ豆と一緒に

メープルバタータルトにカシスのシャーベット パン コーヒー



(2) カナダの食材を中国料理にアレンジしたディナーメニュー

【場 所】中国料理 桃李(軽井沢プリンスホテル ウェスト)

【メニュー名】カナダフェアディナーコース

【料 金】¥10,000

【時 間】ディナータイム 5:00P.M.～9:00P.M.(ラストオーダー8:30P.M.)

【メニュー内容】前菜 5種盛合わせ(叉焼メープルシロップ風味など)

ふかひれとカナダ産オマール海老のバーミリオンとろみスープ

カナダ産ホッキ貝とユリ根、アスパラの香り炒め

カナダ産オマール海老とオマール爪の中華黒豆ソース

カナダ産ポークフィレ肉の黒酢の酢豚 キウイ、アプリコット、金粉飾り

アトランティックサーモンの芙蓉あんかけチャーハン

カナダ産メープルシロップのやわらか杏仁豆腐



(3) カナダスタイルのメニューをブッフェスタイルでお好きにだけ

【場 所】ブッフェレストラン ニューヨーク(軽井沢プリンスホテル ウェスト)

【メニュー名】カナダフェア ディナーブッフェ

【料 金】おとな ¥6,500 こども ¥3,800 幼児 ¥1,500

※5/6(金)より料金に変更となりますので詳しくはお問合せください。

【時 間】ディナータイム 1部/5:30P.M.～7:00P.M. 2部/7:00P.M.～8:30P.M.

【メニュー内容】カナダ産ポークのロースト カナダ産ピンクレンズ豆

カナダ産オマール海老のクリームスパゲッティなど



(4) 和食メニューにもカナダの食材を使用

【場 所】和食 からまつ(軽井沢プリンスホテル ウェスト)

【メニュー名】カナダフェア寿司会席

【料 金】¥10,000

【時 間】ディナータイム 5:00P.M.~9:00P.M.(ラストオーダー8:30P.M.)

【メニュー内容】先付 ワイルドライスのきんぴらなど

お造り カナダ産スポット海老など

焼き物 アトランティックサーモンのアボカド味噌焼き

蒸し物 カナダ産オマール海老茶碗蒸し

進肴 牛肉のロースト カナダ産メープルシロップと柑橘醤油ソース

お食事 握り寿司 味噌椀 香の物 水菓子



(5) ボーセジュール シェフ鈴木智によるカナダをテーマにした創作ディナー

【場 所】ダイニングルーム ボーセジュール(ザ・プリンス 軽井沢)

【メニュー名】カナダフェア特別ディナー

【料 金】¥16,000

【時 間】ディナータイム 5:30P.M.~9:00P.M.(ラストオーダー8:30P.M.)

【メニュー内容】お食事前のアミューズブーシュ ベーコンのブラマンジュと青菜のクーリ

カナダ産メープルシロップのアクセント

カナダ産オマール海老の香草風味とグリーンアスパラガス

フォアグラとリ・ソバージュのキャベツ包み 緑コショウマデラソース

アトランティックサーモンを浮かべたムール貝とクレソンのポタージュ

和牛肉のロースト いろいろな豆とカブを添えて

レモンクリームを閉じ込めたクレメダンジュ ベリーソースとダークチェリーアイス添え

### 3. 赤毛のアンの世界をイメージしたスイーツ・カクテル

(1) 名作「赤毛のアン」の世界をスイーツで表現

【場 所】ライブラリーカフェ りんどう(ザ・プリンス 軽井沢) バーラウンジ SAKURA(軽井沢プリンスホテル イースト)  
ラウンジ マロン(軽井沢プリンスホテル ウェスト)

【料 金】赤いアップルパイ ¥600 チェリーパイ ¥600 メープルシフォンケーキ ¥600 ブルーベリーパイ ¥600

【時 間】ラウンジ マロン 喫茶タイム 10:00A.M.~5:30P.M.

バーラウンジ SAKURA 喫茶タイム 10:00A.M.~6:00P.M.

ライブラリーカフェ りんどう 喫茶タイム 10:00A.M.~8:00P.M.



赤いアップルパイ ¥600



ブルーベリーパイ ¥600



チェリーパイ ¥600



メープルシフォンケーキ ¥600

(2) 軽井沢プリンスホテルのバーテンダーによる名作「赤毛のアン」をイメージしたカクテル

【場 所】ラウンジ マロン(軽井沢プリンスホテル ウェスト) バーラウンジ SAKURA(軽井沢プリンスホテル イースト)  
バーウインザー(ザ・プリンス 軽井沢)

【メニュー名】「Anne」

【料 金】¥1,200

【時 間】ラウンジ マロン                   バータイム 5:30P.M.~11:00P.M.  
          バーラウンジ SAKURA       バータイム 6:00P.M.~11:00P.M.  
          バーウインザー               バータイム 8:00P.M.~11:00P.M.



※表記料金には、消費税が含まれます。サービス料(一部除く)を別途 10%加算させていただきます。

※仕入の状況により食材・メニューに変更がある場合がございます。※食材によるアレルギーなどがございましたらあらかじめ係にお申し付けください。

<レストランに関するお客さまからの問合せは>

ザ・プリンス 軽井沢 レストラン予約係 TEL:0267-42-1112

軽井沢プリンスホテル レストラン予約係 TEL:0267-42-1111