

2017年2月

志賀高原プリンスホテル
志賀高原と姉妹提携の
フランス・トロアバレーの郷土料理“サヴォア料理”を販売

【期間】2017年3月5日(日)まで

志賀高原プリンスホテル（所在地：長野県山ノ内町志賀高原焼額山 支配人：高橋均）は、2016-2017 スキーシーズンより東館バー「ソルトレイク」にてフランス・サヴォア地方に伝わる郷土料理を販売しております。

志賀高原は2015年にフランスの南東部サヴォア地方に位置する世界最大級のスノーリゾート・トロアバレーと姉妹提携しております。トロアバレーに滞在されるお客さまは、ゆったりと過ごすのがスタイルで、昼食からサヴォア料理とワインを楽しみながら優雅に過ごされることから、シニア層や長期滞在のお客さまが多い志賀高原プリンスホテル東館では姉妹提携をきっかけに、トロアバレーの郷土料理であるサヴォア料理の販売を行います。東館のラグジュアリーでゆったりとした空間で、フランス・トロアバレーの身も心も温まるお料理と雰囲気をお楽しみいただけます。

サヴォア料理とは、フランス・サヴォア地方の郷土料理で、チーズや、ハム、ソーセージを使用するのが特徴です。代表的なメニューとしてラクレット、チーズフォンデュ、タルティフレットなどがあり、志賀高原プリンスホテルでは、信州食材を生かしたラクレット、チーズフォンデュ、タルティフレットをご用意し、フランス産ワインとともに、フランス・トロアバレーの雰囲気を演出いたします。

【場 所】志賀高原プリンスホテル東館 3F バーソルトレイク

※東館ご宿泊の方1日3組限定のご予約制となります。

※1組2～3名さまのご利用になります。

【時 間】11:00A.M.～2:00P.M.



【東館バーソルトレイク 内観】



【ブルゴーニュ産ワイン】



【東館バーソルトレイク】

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先は
志賀高原プリンスホテル 営業企画
TEL:0269-34-3114 FAX:0269-34-3123
<http://www.princehotels.co.jp/shiga>

■ラクレット

ラクレットとはフランス語で「削るもの」の意があり、チーズの断面直火で温め溶けたところをナイフで削ぎ、ジャガイモ、ブロッコリー、パケットなど野菜に絡めて食べます。専用グリルを使用し、野菜は蒸してから焼き色をつけ、お召しあがりいただきます。

【料 金】 1名さま ¥3,000



【ラクレット】

■チーズフォンデュ

フランス、イタリアにまたがるアルプス山岳部周辺の郷土料理です。チーズはエメンタールチーズ、グリュリエールチーズを使用し、白ワインを加えて、蒸してオリーブオイルで炒めた野菜をチーズに絡め、お召しあがりいただきます。

【料 金】 1名さま ¥2,500



【チーズフォンデュ】

■タルティフレット

サヴォア地方に伝わるシンプルな郷土料理です。たまねぎ、ベーコンをオリーブオイルで炒め、エメンタールチーズ、グリュリエールチーズを乗せオーブンで焼きました。ソムリエが厳選するフランスのワインと一緒に楽しみいただけます。

【料 金】 1皿 ¥600



【タルティフレット】

※料金には、消費税・サービス料が含まれております。

※仕入れ状況により、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がございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。

◎お客さまからのお問合せは 志賀高原プリンスホテル

予約係 TEL:0269-34-3116(受付時間 9:00A.M.~6:00P.M.)