

2018年1月

ザ・プリンス 軽井沢/軽井沢プリンスホテル イースト
信州ジビエは安全安心 『信州ジビエフェア 2017-2018 ファイナル』開催
【期間】2018年2月23日(金)～25日(日)

ザ・プリンス 軽井沢、軽井沢プリンスホテル イースト(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、本年度の狩猟期間終了前の2018年2月23日(金)から25日(日)の3日間限定で、日本でも近年注目を集めているジビエと呼ばれる野生鳥獣の食肉を使用したメニューを提供する“信州ジビエフェア 2017-2018 ファイナル”を開催いたします。山岳リゾート長野県が誇る伝統的な食文化のひとつであるジビエの美味しさ、価値を県内外のお客さまにプリンスホテルシェフの技を通じてお楽しみいただきたいと思います。

※なお、ファイナルイベント開催に当たり、2月5日(月)にマスコミの皆さまへ改めてメニューをお披露目いたします。当日は中島恵理長野県副知事にもご来場いただきますので、お知らせいたします。詳細は長野県鳥獣対策・ジビエ振興室にお問合せください。【お問合せ】林務部森林づくり推進課鳥獣対策・ジビエ振興室 TEL:026-235-7273

信州ジビエフェア 2017-2018 ファイナル概要

【期 間】2018年2月23日(金)～25日(日)

【場 所】①ザ・プリンス 軽井沢「ダイニングルーム ボーセジュール」

②軽井沢プリンスホテル イースト「All Day Dining Karuizawa Grill」

【メニュー】①ダイニングルーム ボーセジュール 【ジビエフェアディナーコース】 ¥16,000

【販売時間】5:30P.M.～9:00P.M. (ラストオーダー8:30P.M.)

お食事前のアミューズブーシュ/魚介と野菜のサラダ アルガンオイルの香る
 ブロッコリーのクスクス仕立て 新緑の香るヴィネグレット/フォアグラと白菜の
 キャラメリゼ トリュフ風味の根セロリのクリーム マデラソース/舌平目と
 オマール海老のボービエット えんどう豆のクーリ 白ワインソース/鹿のロティ
 クネプフラ添え カシスのソース/洋梨のタルト バニラアイス添え/コーヒーと
 ミニマルディーズ



鹿のロティ クネプフラ添え
カシスのソース

②All Day Dining Karuizawa Grill 【ジビエフェアメニュー各種：ア・ラ・カルト】

【販売時間】11:00A.M.～8:30P.M. (ラストオーダー)

信州産 猪と鹿のパテ・ド・カンパーニュ ¥1,200

信州産 猪肉赤ワイン煮込みのペンネ ¥2,900

信州産 鹿背ロース肉のスパイシーグリル ¥3,300



信州産 猪と鹿の
パテ・ド・カンパーニュ

※掲載料金には消費税が含まれております。別途サービス料10%を加算させていただきます。
 ※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。※写真はイメージです。
 ※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは係にお申し出ください。

当初、ザ・プリンス 軽井沢、軽井沢プリンスホテル イーストでは2017年11月17日(金)から19日(日)の3日間限定で『信州ジビエフェア』の開催を予定しておりましたが、県内の鹿肉製品から食品衛生法の基準値を超える放射性物質が検出されたとの長野県発表を受け、お客さまの安全安心を考慮し、フェア開催を自粛いたしました。以降、長野県では鹿肉製品の検査体制を構築し、鹿肉の安全性が確認できる状況となったことを踏まえ、再度フェアを開催する運びとなりました。

協力:長野県、「おいしい信州ふ〜ど(風土)」を食べよう! 育てよう!
 地産地消キャンペーン推進委員会事務局、信州ジビエ研究会

おいしい信州ふ〜ど(風土)

◎お客さまからのお問合せ・ご予約 軽井沢プリンスホテル TEL: 0267-42-1111(ホテル代表)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先

株式会社プリンスホテル 軽井沢地区 マーケティング戦略

TEL:0267-42-8115 FAX:0267-42-8118

Seibu Group
 でかける人を、ほほえむ人へ。