

2018年4月

軽井沢発！おいしい旅の幕開け！

ザ・プリンス 軽井沢、軽井沢プリンスホテル

日本グルメ巡り第1弾「瀬戸内フェア」開催**【期間】2018年5月12日(土)～6月30日(土)**

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:中野忠昭)では全国各地のおいしい「旬」の食材に着目し、『日本グルメ巡り』と題して腕自慢のシェフたちによる個性豊かなメニューをお届けいたします。第1弾は2018年5月12日(土)から6月30日(土)の期間、温暖な気候と美しい島々が点在する“瀬戸内”の食材をお楽しみいただける「瀬戸内フェア」を開催いたします。

瀬戸内エリアは、様々な潮の流れを持つ海で多くの種類の魚が獲れ、栄養のある果実や野菜が、豊かな太陽の恵みを受けて育つ食材の宝庫です。今回のフェアでは地元信州食材も生かしながら、瀬戸内食材の魅力を堪能できるメニューを和・洋・中・製菓とそれぞれのレストランごとにアレンジしてご提供いたします。

瀬戸内フェア概要**【開催期間】2018年5月12日(土)～6月30日(土)****ザ・プリンス 軽井沢****■「ダイニングルーム ボーセジュール」(1F)****瀬戸内フェアディナー**

シェフの繊細な技法が光る前菜や甘く、やわらかく、辛味が少ない淡路島産玉葱のポタージュスープをお楽しみいただけます。

【料 金】¥7,000

【メニュー】アミューズ ブーシュ(帆立貝のフランと海苔のクリーム)/広島サーモンのミキュイ 小豆島オリーブのタブナード添え/淡路島産玉葱のポタージュスープ/国産牛フィレ肉のステーキ ポワブラードソースなど



広島サーモンのミキュイ 小豆島オリーブのタブナード添え

軽井沢プリンスホテル イースト**■「All Day Dining Karuizawa Grill」(1F)****Setouchi Dinner～Karuizawa Grill Style～**

自慢の一品「森のサラダ」に瀬戸内産しらすを加えたサラダなど、瀬戸内と信州の素材をシェフおすすめのプリフィックススタイルでご提供します。

【料 金】¥5,000

【メニュー】マダコマリネとごごろ野菜のラトウイユ/瀬戸内しらすフリットをのせた“森のサラダ”/瀬戸内真鯛のアクアパッツァ風/瀬戸内レモンタルトなど



瀬戸内産真鯛のアクアパッツァ

■「すき焼 しゃぶしゃぶ 鉄板焼 爽風」(B1)**鯛のしゃぶしゃぶコース**

しっかりとした食感とあっさりとした程よい脂の乗りが特徴の広島サーモンの前菜からスタート。素材の味をご堪能いただけます。

【料 金】¥5,000

【メニュー】食前のお愉しみ 広島サーモンのタルタル レモン風味/
鯛のしゃぶしゃぶ 野菜盛り合わせ/お食事 小豆島そうめんなど



鯛のしゃぶしゃぶ

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先は
軽井沢地区 マーケティング戦略
TEL:0267-42-8115 FAX:0267-42-8118
<http://www.princehotels.co.jp/karuizawa-area/>

■「中国料理 桃李」(1F)

瀬戸内産真鯛とふかひれの饗宴

瀬戸内産真鯛の南蛮漬を女性に人気のある香りソースで仕上げました。

【料 金】¥5,000

【メニュー】瀬戸内産真鯛の南蛮と蒸し鶏の葱ソース/ふかひれと冬瓜の淡雪とろみスープ/鶏肉の唐揚げの中華黒豆ソース炒め/瀬戸内産真鯛の衣揚げと彩り野菜の香りソース/広島菜漬とチャーシューのチャーハン/瀬戸内産レモンを使った杏仁デザート



瀬戸内産真鯛の衣揚げと
彩り野菜の香りソース

■「ブッフェレストラン ニューヨーク」(1F)

ディナーブッフェ 瀬戸内コーナー3品

『真鯛のアクアパッツァ 瀬戸内レモン仕立て』

瀬戸内の温暖な気候で栽培した果汁たっぷりのレモンと、広島産真鯛をアクアパッツァ風に仕上げました。さっぱりとした風味と真鯛のふっくらとした味わいをお楽しみください。

『広島産タコ飯』

海流で鍛えられた肉厚で旨味が濃厚な広島産タコをタコ飯でご用意いたします。やわらかく、甘みがある広島県産タコと甘みが特徴の長野県産コシヒカリとのコラボレーションをご賞味ください。

【料 金】おとな ¥5,200/こども ¥3,640/幼児 ¥1,500

【メニュー】もみじ豚のミルフィーユ鍋/真鯛のアクアパッツァ 瀬戸内レモン仕立て/タコ飯など



真鯛のアクアパッツァ 瀬戸内レモン仕立て

■「和食 からまつ」(1F)

瀬戸内フェア

“蛸ツボ”をイメージした先付「瀬戸内海産蛸の七味揚げ」や、瀬戸内の漁師料理が発祥と言われる「穴子ご飯」をご用意いたします。

【料 金】¥5,000

【御 献 立】瀬戸内海産蛸の七味揚げ 真鯛の瀬戸内柑橘ㄨ/広島こんにゃく 酢味噌/
瀬戸内海産魚のから揚げ 銀あんかけ 木の芽/穴子ご飯など



穴子ご飯

■「ラウンジ マロン」(LB)

甘夏のタルト

酸味と甘み、苦みのバランスが絶妙なさわやかな味わいと、しっとりとした食感が特徴の瀬戸内産甘夏を使用しました。

【料 金】¥650



甘夏のタルト

【各店舗情報】

店舗名	店舗特徴	メニュー提供時間	店内イメージ
ザ・プリンス 軽井沢			
 DAIXINGURUOMU BOSEJOURAL ダイニングルーム ポーセジュール	雄大な浅間山を望むレンガ造りのゆったりとした空間。 豊富なヴィンテージワインとともに、食材にこだわったフレンチをお楽しみください。	<ディナー> 5:30P.M.～9:00P.M. (ラストオーダー8:30P.M.)	
軽井沢プリンスホテル イースト			
 Karuzawa Grill ALL DAY DINING All Day Dining Karuzawa Grill	「大地の力・信州の恵み」をコンセプトに、信州食材にこだわった窯焼きやグリルメニューをご堪能いただけます。	<ディナー> 5:00P.M.～8:30P.M. (ラストオーダー8:30P.M.)	
 すき焼 しゃぶしゃぶ 鉄板焼 爽風	森を感じる空間で、信州の季節の恵みを盛り込んだコースをお楽しみいただけます。	<ディナー> 5:00P.M.～9:00P.M. (ラストオーダー8:30P.M.)	
軽井沢プリンスホテル ウェスト			
中国料理 桃李 中国料理 桃李	「日本に根付いた中国料理」をコンセプトに、繊細なやさしい味わいでおもてなしいたします。	<ディナー> 5:00P.M.～9:00P.M. (ラストオーダー8:30P.M.)	
 ブッフェレストラン ニューヨーク	彩り豊かなサラダバーや旬の食材をふんだんに使ったbuffet料理をご家族、グループ皆さままでお楽しみください。	5:00P.M.～9:00P.M. (ラストオーダー 8:30P.M.) ※時期により『5:30P.M.』と『7:00P.M.』スタートの二部制の営業を行います。	
からまつ 和食 からまつ	日本料理の伝統を守りながら、新しい発想を取り入れた会席料理は上質な味と美しい盛り付けが際立ちます。新鮮な素材を使ったお寿司もご堪能ください。	5:00P.M.～9:00P.M. (ラストオーダー8:30P.M.)	
 ラウンジ マロン	軽井沢の美しい自然が周囲を包む爽やかなロケーションの中で清々しいティータイムをお過ごしいただけます。夜はバーテンダーの作るカクテルやウィスキーをカジュアルにお楽しみいただけます。	10:00A.M.～8:00P.M. ※土・休日は9:00A.M.より	

※表記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。(一部を除く)

※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。

◎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)