

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

期間 | 2018年5月12日(土) ▶ 6月30日(土)

全国各地のおいしい旬に注目し「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弾は温暖な気候と美しい島々が点在する「瀬戸内」の美味をお楽しみください。



瀬戸内フェア ¥5,000

【先付】瀬戸内海産物の七味揚げ 真鯛の瀬戸内柑橘メ【お造り】広島こんにゃく 酢味噌【蓋物】瀬戸内海産物のから揚げ 銀あんかけ 木の芽【お食事】穴子ご飯 お椀 香の物【水菓子】白小豆クリーム入りクレープ みかんソース掛け



軽井沢プリンスホテル ウェスト  
和食 からまつ

ディナー 5:00P.M.~9:00P.M. (ラストオーダー8:30P.M.)

“蛸ツボ”をイメージした先付「瀬戸内海産物の七味揚げ」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。



軽井沢プリンスホテル イースト  
すき焼 しゃぶしゃぶ 鉄板焼 爽風  
ディナー 5:00P.M.~9:00P.M. (ラストオーダー8:30P.M.)

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。素材の味をご堪能ください。

鯛のしゃぶしゃぶコース ¥5,000

食前のお楽しみ: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 / 水菓子:甘味とフルーツ



軽井沢プリンスホテル イースト  
All Day Dining Karuizawa Grill  
提供時間 5:00P.M.~8:30P.M. (ラストオーダー8:30P.M.)

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用意いたします。

Setouchi Dinner ~Karuizawa Grill style~ ¥5,000

マダコマリネとごろごろ野菜のラタトゥイユ / 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 / パン / コーヒーまたは紅茶

お問合せ  
ご予約

ザ・プリンス 軽井沢 TEL: 0267-42-1112  
軽井沢プリンスホテル TEL: 0267-42-1111  
〒389-0193 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢

プリンスブランド  
リゾート軽井沢  
公式



軽井沢  
プリンスホテル  
公式





# 瀬戸内フェア

期間 | 2018年5月12日(土) ▶ 6月30日(土)



## 軽井沢プリンスホテル ウェスト 中国料理 桃李

ディナー 5:00P.M.~9:00P.M. (ラストオーダー8:30P.M.)

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。

瀬戸内産真鯛とふかひれの饗宴  
¥5,000

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



## ザ・プリンス 軽井沢 ダイニングルーム ボーセジュール

ディナー 5:30P.M.~9:00P.M. (ラストオーダー8:30P.M.)

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ください。

瀬戸内フェアディナー ¥7,000

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ユイ 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 / クレマダンジュ / パン / コーヒー または 紅茶



## 軽井沢プリンスホテル ウェスト ブッフェレストラン ニューヨーク

ディナー 5:00P.M.~9:00P.M. (ラストオーダー 8:30P.M.)

海流で鍛えられた肉厚で旨味が濃厚な広島産タコの「タコ飯」など、好きなアイテムをお好きなだけお楽しみください。

おとな¥5,200 こども(7~12才)¥3,640 幼児¥1,500

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

## 軽井沢プリンスホテル ウェスト ラウンジ マロン

ケーキ販売時間 10:00A.M.~8:00P.M.

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の甘夏。初夏を感じさせるスイーツとともに、新緑広がるテラスで一休みはいかがですか。

甘夏のタルト ¥650

※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。



## ゴールデンウィークファミリーディナーbuffet

期間 | 2018年4月28日(土)~5月5日(土・祝)

会場 | 軽井沢プリンスホテル ウェスト メインバンケットホール「長野」

営業時間: 二部制 | ①5:30P.M.~ / ②7:00P.M.~

おとな¥7,000 こども(7~12才)¥3,800 幼児¥1,500

瀬戸内産の真鯛やもみじ豚、甘夏やレモンなどを使用したメニューのほか、お子さまにも嬉しいお絵描きクレープやミニハンバーグなどのキッズコーナーをお楽しみください。

おいしい旅に出かけませんか。

ザ・プリンス 軽井沢、軽井沢プリンスホテルではグルメを満喫できるご宿泊プランをご用意しております。

詳しい情報は...

