

2018年11月

志賀高原プリンスホテル  
長野県産の食材にホテルならではの美味しさを発信  
～ホテルの朝食、夕食に「長寿県・長野」の食を提供～  
【営業期間】

東館 2018年12月21日(金)～2019年5月5日(日・祝)

南館 2018年12月15日(土)～2019年3月2日(土)

西館 2018年12月21日(金)～2019年3月30日(土)

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:若林陽一)は、2018年12月15日(土)より南館、12月21日(金)より東館、西館の営業を順次開始いたします。

長野県は女性が全国一位、男性は二位の長寿県(平成27年厚生労働省発表)となり、野菜の摂取量が男女とも長野県がトップとなっております(平成28年・厚生労働省発表)。一年の四季がはっきりとした信州は自然風土と地元の産物として、野菜、果物、きのこ類、味噌、麴、漬物など豊富な発酵食品と野菜の摂取が長寿の秘訣とされています。

志賀高原プリンスホテルでは「長寿県・長野」をテーマに信州の食材をふんだんに取り入れた朝食、夕食を提供いたしております。今シーズンの朝食・夕食には長野県産食材を中心に3館ごとの特色を持った料理をご用意し、各館を回遊することができ、長期滞在でも食の楽しみが尽きないメニューを提供いたします。朝食は「信州のおいしい朝ごはん」を各館で提供いたします。長寿の秘訣とされている発酵食品や信州の郷土料理をご用意し、各館ごとに異なるパフォーマンス料理や手作りにこだわった朝食をお召しあがりいただけます。また夕食は、各館ごとに長野県産食材を中心とした洋食フルコース料理から、近隣の特産物との組み合わせによる食の魅力とシェフの技を、滞在されているお客さまに堪能していただけます。ホテルの食の演出と長野県産の食材で健康なからだ作りをサポートしてまいります。



【長野県産りんご】



【信州味噌】

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先

志賀高原プリンスホテル

TEL:0269-34-3114 FAX:0269-34-3123

<https://www.princehotels.co.jp/shiga/> Seibu Group  
でかける人を、ほほえむ人へ。

## 信州の美味しい朝ごはん

志賀高原プリンスホテル東館・南館・西館の朝食は、和食・洋食のメニューに各館ごとの特色あるパフォーマンスと信州の発酵食品と郷土料理を織り交ぜ、ブッフェ形式でお召しあがりいただけます。

東館メインダイニングルーム 料金:おとな¥2,600 こども(7~12才)¥2,080

南館ダイニングルーム、西館レストランウエストサイド料金:おとな¥2,100 こども(7~12才)¥1,680

※朝食時間は3館共通 7:00A.M~9:30A.M

### 【和食メニュー例】

青唐辛子もろみ(発酵食品)／野沢菜漬け(発酵食品)／信州味噌漬け大根(漬物)／三彩浅炊き(野沢菜とはくたけしめじときくらげの惣菜)／長野県産きのこ長野県産豚肉の味噌汁(発酵食品)

### 【洋食メニュー例】

長野県産豚肉と野菜と長野県産ぼたんこしょうみそ炒め／野沢菜と野菜の米麴パスタ／長野県産りんごジャム／長野県産牛乳使用・朝焼きクロワッサンとバターロール／長野県産牛乳／長野県産ヨーグルト  
長野県産りんごと野菜が入ったスムージー

## 3館のこだわり朝食メニューとパフォーマンス

### 【東館】目の前で作るオムレツのパフォーマンス

長野県産トマト使用つぶ野菜入りトマトケチャップと長野県産りんご入り味噌ソース

### 【南館】長野県産きのこ野菜のしゃぶしゃぶ／フライドエッグのパフォーマンス

### 【西館】長野県飯山市名産雪んこそば／中野市・芳川豆腐厚揚げと野菜のグリルのパフォーマンス



長野県産きのこ  
長野県産豚肉の味噌汁



野沢菜と野菜の米麴パスタ



長野県産牛乳使用・朝焼き  
クロワッサンとバターロール

## 長期滞在でも飽きない夕食メニュー

信州食材をメインとしたさまざまな食材との組合せにより、食の魅力や技とともに飽きさせない夕食をご用意いたします。

### 【東館】メインダイニングルーム 5:30P.M.~9:00P.M./料金:おとな¥8,900 こども(7~12才)¥7,120

白銀の世界を眺めながら、ゆったりとした雰囲気の中「りんご和牛信州牛」「信州サーモン」「シナノユキマス」を使用した洋食フルコースや、りんご和牛信州牛のしゃぶしゃぶをお楽しみいただけます。

### 【南館】ダイニングルーム 5:30P.M.~8:30P.M./料金:おとな¥5,100 こども(7~12才)¥4,080

白樺林を望むロケーション。和洋食ブッフェのご夕食は、長野県の特産物や食材、それらを使った郷土料理の「長野県フェア」や、群馬県・新潟県の特産物と合せた「コラボフェア」も開催いたします。さらにお客さまの目の前でローストビーフと豚ロース肉のしゃぶしゃぶのパフォーマンスも行います。

### 【西館】レストラン ウェストサイド 5:30P.M.~8:30P.M./料金:おとな¥5,100 こども(7~12才)¥4,080

カジュアルな雰囲気の中、地元の食材も使用した50種類のブッフェメニューと日替りでご用意する3つのメインディッシュから1品を選ぶスタイルです。長野県産きのこ野沢菜の天ぷら、お子さまに人気のチョコレートファウンテンやソフトクリームなどのデザートコーナーも充実いたしております。



東館:りんご和牛信州牛を使用した  
コース料理



南館:長野県フェア



西館:和洋ブッフェと  
メイン3品(1品チョイス)

※料金には消費税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。

※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

志賀高原 プリンスホテル TEL:0269-34-3111