

2021年3月

信州を食べて応援しよう！

軽井沢プリンスホテル イースト

「春冠雪の浅間山」をモチーフにした信州食材づくりの
「信州プレミアム牛肉のすき焼き丼～信州ワイン仕立て～」を1日10食限定販売
【販売期間】2021年4月15日(木)～5月31日(月)

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:中野忠昭)では、「春冠雪の浅間山」をモチーフにし、信州食材をメインに使用したすき焼き丼「信州プレミアム牛肉のすき焼き丼～信州ワイン仕立て～」を2021年4月15日(木)から5月31日(月)の期間、1日10食限定で販売いたします。

「信州プレミアム牛肉のすき焼き丼～信州ワイン仕立て～」は、信州あんしん農産物生産認定農場で育てられた黒毛和牛のうち、長野県が独自に定めたおいしさ基準を満たし、安全・安心でおいしい牛肉だと認定されている「信州プレミアム牛肉」を使っています。「春冠雪の浅間山」をモチーフにし、春を迎え、徐々に雪解けた浅間山山麓の姿を表現しています。きめ細かな肉質と、とろける柔らかさが特長のお肉が纏うたれは、ホテル特製割り出しに信州産の赤ワインを入れ、甘みの奥に少々の渋みを感じられるおとなの味わいです。お米は、日照量と昼夜の寒暖差により旨みが凝縮されている長野県産コシヒカリを使用しています。トッピングには牛肉との相性が抜群のウニを贅沢にのせ、金箔をちりばめ、冠雪の「浅間」を表す白ねぎをのせ、最後に「春の日差し」をイメージしたごぼうのフライを飾りました。

□信州プレミアム牛肉のすき焼き丼～信州ワイン仕立て～

1日10食限定

【期間】2021年4月15日(木)～5月31日(月)

【店舗】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」

【時間】11:30A.M.～2:30P.M.(ラストオーダー)

【料金】¥5,000

※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。

※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。

※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。

※写真はイメージです。



信州プレミアム牛肉のすき焼き丼～信州ワイン仕立て～

◎お客さまからのお問合せは 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
軽井沢地区 マーケティング戦略
TEL:0267-42-8115 FAX:0267-42-8118
<https://www.princehotels.co.jp/karuizawa-east/>



Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。