

2024年7月

軽井沢プリンスホテル・軽井沢 浅間プリンスホテル

## ホテルの味をより気軽に、料理長監修メニュー3品 軽井沢・プリンスショッピングプラザ内のキッチンカーにて期間限定販売

【販売期間】2024年7月29日(月)～8月18日(日)

軽井沢プリンスホテル(所在地:長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人:佐藤光紀)では、軽井沢プリンスホテルのシェフ・パティシエおよび軽井沢 浅間プリンスホテルの料理長が監修したメニュー3品を軽井沢・プリンスショッピングプラザ内のキッチンカーにて、2024年7月29日(月)より期間限定で販売いたします。



ホテルレストランの味をもっと気軽に楽しんでもらいたいという料理長たちの思いから、世界的コンクールでの優勝経験を持つ軽井沢プリンスホテルのシェフ・パティシエ 長田和也が監修した2種類のスイーツ「ゴールデンパインとココナッツ香る パイナップルパッションかき氷」と「けずり苺スイーツ 苺一会 (Ichigo Ichie)」と、フランス料理を得意とする軽井沢 浅間プリンスホテルの若き料理長 青木佑真が監修した「ASAMA バーガー été(エテ)<sup>※1</sup>」の3品を軽井沢・プリンスショッピングプラザ内のキッチンカーにて販売いたします。

夏の王道パイナップルの果実と爽やかなパッションフルーツ、ココナッツの風味がよく合う夏らしい組み合わせのかき氷や、地元の「軽井沢ガーデンファーム」のフローズン苺をたっぷり使用し、コンポートした苺とホワイトチョコレートや練乳を合わせ、オレンジゼストが爽やかに香るソースで飽きの来ない味に仕上げたけずり苺のスイーツなどシェフ・パティシエのこだわりが随所に感じられるスイーツです。ハンバーガーには、軽井沢産の高糖度トマト「アメーラトマト」や夏野菜を使用し、南フランスの郷土料理ラタトゥイユ風のソースに仕上げ、メニュー名通りの、暑い夏にぴったりのスパイスの効いた一品です。ホテルの味をより気軽に味わえ、イベントもあわせて楽しめるこの機会にぜひお出かけください。

※1 「été」はフランス語で「夏」。

◎お客さまからのお問合せ TEL:0267-42-1111(軽井沢プリンスホテル イベント係)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先  
株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド  
軽井沢地区 広報担当  
TEL:0267-42-8115(セールス&マーケティング直通)  
<https://www.princehotels.co.jp/karuizawa-area/>

## ■監修メニュー概要

◎イベント名:軽井沢グラスサイトリビング グランピングデコレーションを施した寛ぎスペースが期間限定で登場。

【場所】軽井沢・プリンスショッピングプラザ「ガーデンモール 芝生のひろば」

【公式 Web サイト】 <https://www.karuizawa-ppsp.jp/gsl2024/>

### 1. ゴールデンパインとココナッツ香る パイナップルパッションかき氷

軽井沢プリンスホテル シェフ・パティシエ監修

夏の王道パイナップルの果実と爽やかなパッションフルーツ、  
軽やかなココナッツの風味がよく合う氷とフルーツと一緒に楽しむかき氷。

【販売期間】2024年7月29日(月)～8月18日(日)

【料 金】¥1,000(税込)

【販売店舗】UNO(ウノ) 11:00A.M.～5:00P.M.



### 2. けずり苺スイーツ 苺一会 (Ichigo Ichie)

軽井沢プリンスホテル シェフ・パティシエ監修

軽井沢ガーデンファームのフローズン苺をたっぷり使った冷たいスイーツ。

【販売期間】2024年7月29日(月)～8月8日(木) ※7月31日(水)は定休日

【料 金】¥1,850(税込)

【販売店舗】HUG TAP ROOM(ハグタップルーム) 11:00A.M.～5:00P.M.



### 3. ASAMA バーガー été(エテ)

軽井沢 浅間プリンスホテル 料理長監修

名前の「été」はフランス語で「夏」。軽井沢産の高糖度トマト「アメーラトマト」や夏野菜を使用し、南フランスの郷土料理ラタトゥイユ風のソースに仕上げました。暑い夏にぴったりのスパイスの効いたハンバーガーです。

【販売期間】2024年7月29日(月)～8月8日(木) ※7月30日(火)は定休日

【料 金】¥1,750(税込)

【販売店舗】HUG RiCO mini(ハグリコミニ) 11:00A.M.～5:00P.M.



#### ■軽井沢プリンスホテル シェフ・パティシエ「長田 和也」プロフィール

2002年 内海会ジュニア技術コンクール 飴細工 優勝  
2003年 全日本洋菓子技術コンクール 農林水産大臣賞  
2004年 ジャパンケーキショー グランプリ受賞/味と技のピエスモンテ部門 優勝  
2006年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 日本予選/氷彫刻とアントルメグラッセ部門 優勝  
2007年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー フランス大会 リヨン 日本代表 総合優勝  
2016年 株式会社プリンスホテル(現:株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド)入社  
ザ・プリンス パークタワー東京 東京プリンスホテル製菓長就任  
2022年 軽井沢プリンスホテル 製菓長就任  
日本洋菓子協会連合会 技術指導員/東京都洋菓子協会会員 技術指導員  
内海会会員 理事/レ・ザミ・ドゥ・キュルノンスキー会員



#### ■軽井沢 浅間プリンスホテル料理長「青木 佑真」プロフィール

2010年 4月 ホテルインターコンチネンタル東京ベイ 入社(ラ・プロヴァンス配属)  
2017年 8月 ホテルインターコンチネンタル東京ベイ ラ・プロヴァンス副料理長 就任  
2019年 8月 横浜グランドインターコンチネンタルホテル 入社  
2019年 8月 インターコンチネンタル横浜 pier8 開業準備室 着任  
2019年 11月 インターコンチネンタル横浜 pier8 LABOARD 配属  
2021年 9月 株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド 入社(軽井沢 浅間プリンスホテル配属)  
2022年 10月 軽井沢 浅間プリンスホテル料理長 就任