

2024年11月

軽井沢プリンスホテル ウェスト

西洋文化根付く軽井沢で、日本らしい体験を。 創作おでんと信州の酒を愉しむ「ODEN TO SAKE」を初めて開催

【開催期間】2024年12月31日(火)～2025年1月5日(日)、1月29日(水)～2月2日(日)

軽井沢プリンスホテル ウェスト(所在地:長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人:佐藤光紀)は、西洋文化の根付く軽井沢へ来る訪日客に日本らしい体験をしてもらいたいという思いから2024年12月31日(火)から2025年1月5日(日)、1月29日(水)から2月2日(日)まで、こたつを囲み創作おでんと信州の日本酒を愉しめる期間限定バー「ODEN TO SAKE」を開催します。



ODEN TO SAKE イメージイラスト

創作おでんイメージ



本イベントは、軽井沢プリンスホテル ウェスト「バンケットテラス KURUMI」の屋外テラスに設置したドームテントとこたつに入りながら、店内で購入できる和食・洋食・中国料理と各分野のホテルシェフが考案した創作おでんとともに、信州の日本酒をお召しあがりいただけます。

おでんのだしは、昆布とかつおの和だしをはじめ、洋食はブイヤベース、中国料理は鶏白湯と3種類をご用意。具材には、おでんの定番「大根」や「ゆで卵」のほか、和食では岩魚を使用した「つみれ」や「玉子焼き」、洋食では「ロールキャベツ」や「手作り洋風はんぺん」、中国料理では「揚げゆで卵」や「水餃子」と一風変わった具材をラインナップし、それぞれの薬味にもこだわり味変を愉しみながらお召しあがりいただけます。

近年、日本を訪れる外国人に人気の体験型消費の需要を捉えつつ、年末年始を軽井沢で過ごすお客さまに、西洋文化根付くなかでも、日本の風情を感じていただける体験を提供します。

「ODEN TO SAKE」概要

【開催日】2024年12月31日(火)～2025年1月5日(日)・1月29日(水)～2月2日(日)

【営業時間】4:00P.M.～9:00P.M.(ラストオーダー8:30P.M.)

【料金】チケット制1枚¥500/おでん・ドリンク1枚より

【場所】軽井沢プリンスホテル ウェスト「バンケットテラス KURUMI」

【詳細】ODEN TO SAKE 公式 Web サイト <https://www.princehotels.co.jp/karuizawa-west/plan/odentosake/>

【お問合せ】TEL:0267-42-1111(レストラン係)

※本リリースに記載の内容は、予告なく変更となる場合がございます。※表記の料金には消費税が含まれております。※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。※写真はイメージです。※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

©本件に関する報道各位からのお問合せ

軽井沢プリンスホテル 広報担当

TEL:0267-42-8115(セールス&マーケティング直通) FAX:0267-42-8118

<https://www.princehotels.co.jp/karuizawa-west/>