NEWS RELEASE

SEIBU PRINCE HOTELS & RESORTS

2025 年 11 月

軽井沢　浅間プリンスホテル

竹炭バンズと牛肉 100%パティに「アトリエ・ド・フロマージュ」のカマンベールチーズをトッピング

冬季限定「ASAMA バーガー“Fromage（フロマージュ）”」を販売開始

【期間】2025 年 12 月 1 日(月)～2026 年 2 月 28 日(土)

軽井沢　浅間プリンスホテル（所在地：長野県北佐久郡軽井沢町発地南軽井沢、総支配人：影山裕子）ではホテルの代表的メニュー「ASAMA バーガー」を進化させ、冬季限定メニューとして新たに提供します。国産ナチュラルチーズの先駆けとして知られる長野県東御市発の「アトリエ・ド・フロマージュ」のカマンベールチーズをトッピングし、さらに複数のチーズをブレンドした熱々の特製ソースを合わせることで、冬ならではの濃厚な味わいに仕上げました。ボリュームのある牛肉 100%のパティと冬の山肌をイメージした竹炭バンズを組み合わせた食べ応えのある一品を、浅間山を眺めながらお楽しみいただける「ダイニング　ブルーム」にて、2025 年 12 月 1 日（月）より販売します。

ASAMA バーガー“Fromage(フロマージュ)”概要

期　　間 ： 2025 年 12 月 1 日(月)～2026 年 2 月 28 日(土)
時　　間 ： 11:30A.M.～3:00P.M.（ラストオーダー2：30P.M.）
場　　所 ： 軽井沢　浅間プリンスホテル　1F「ダイニング　ブルーム」
料　　金 ： ￥4,000
詳細は、公式 Web サイトより　https://www.princehotels.co.jp/asama/plan/dining/ASAMA-Burger/

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。
※本商品に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 8 品目（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）のうち、小麦・卵・乳が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客さまはご利用をご遠慮ください。
※テイクアウト不可。ランチ営業時間のみの提供です。
※2025 年 12 月 7 日(日)～12 月 12 日(金)はメンテナンスクローズ期間となります。12 日夕食より営業を再開いたします。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
軽井沢　浅間プリンスホテル　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/asama/

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

ASAMA バーガー“Fromage(フロマージュ)”詳細

ホテルの客室やレストランから一望できる浅間山をイメージして考案された、食べ応えのある「ASAMA バーガー」。
この冬は限定メニューとして、「ASAMA バーガー“Fromage（フロマージュ）”」をご用意。
牛肉 100％のパティに、長野県東御市発の手づくりナチュラルチーズの先駆けブランド「アトリエ・ド・フロマージュ」のカマンベールチーズを炙ってトッピングした一品で、濃厚なコクと香ばしさが楽しめます。さらに、パルメザンチーズ、ブルーチーズ、コンテチーズの 3 種のチーズをブレンドした熱々の特製ソースがセットになっており、バーガーにかけて風味を深められるほか、ポテトをディップしてチーズフォンデュのようにもお召しあがりいただけます。
バンズには、バターが香るブリオッシュ生地の竹炭バンズを使用。黒く引き締まった色合いは、浅間山の冬の山肌を表現しており、特製チーズソースをかけることで、新雪が降り積もる浅間山をイメージした見た目に。カマンベールや特製チーズソースとの相性を追求し、冬にぴったりの濃厚で満足感のある味わいに仕上げました。

「アトリエ・ド・フロマージュ」概要

アトリエ・ド・フロマージュは、1982 年に創業者夫妻が「カマンベールチーズを作りたい」という思いから創立されました。長野県東御市の丘陵地帯にある工房では、フランスのチーズ産地に似た気候と風土という、発酵食品の製造に最適な環境を活かし、フランスで学んだチーズ製造技術をもとに、地元の良質な生乳を使用した独自製法で、多彩なチーズ作りを行っています。
現在、フレッシュチーズ、白カビ・青カビタイプ、ウォッシュタイプ、セミハードタイプなど約 20 種類のチーズを製造。代表的な商品には、JAL ファーストクラスで採用された「カマンベール」、モンドセレクション金賞受賞「カマンブルー」、ジャパンチーズアワード 2014 グランプリの「ブルーチーズ」、ワールドチーズアワード最高賞受賞のブルーチーズ「翡翠」などがあります。

Atelier de Fromage

チーズ製造の様子

軽井沢 浅間プリンスホテル概要

雄大な浅間山を間近に望むロケーションに位置し、四季折々の自然を背景にした滞在を楽しめるリゾートホテル。客室やレストラン、温泉からは浅間山を一望でき、館内随所で自然と一体となる景観を活かした設計が特徴です。開放感あふれる内風呂や露天風呂などの温泉棟、バルコニー付きの客室などを備え、静寂の中でくつろぎとリフレッシュのひとときを提供します。また、隣接する「軽井沢 浅間ゴルフコース」は浅間山を望む爽快な 18 ホールを有し、宿泊とあわせてリゾートゴルフを満喫いただけます。

所 在 地 ： 長野県北佐久郡軽井沢町発地南軽井沢
開　　業 ： 1997 年 7 月
客 室 数 ： 30 室
付帯施設 ： レストラン「ダイニング ブルーム」・バー、
温泉棟「Breeze in Plateau」、スパ「アロマセラピーサロン PARTE」、
ブティック、コンビニエンスショップ、
軽井沢 浅間ゴルフコース（冬期クローズ）ほか
アクセス ： 北陸新幹線 軽井沢駅より無料シャトルバスで約 20 分
上信越自動車道碓氷軽井沢 I.C.から約 8 分（平常時）

軽井沢 浅間プリンスホテル
「ダイニング ブルーム」からの眺め