

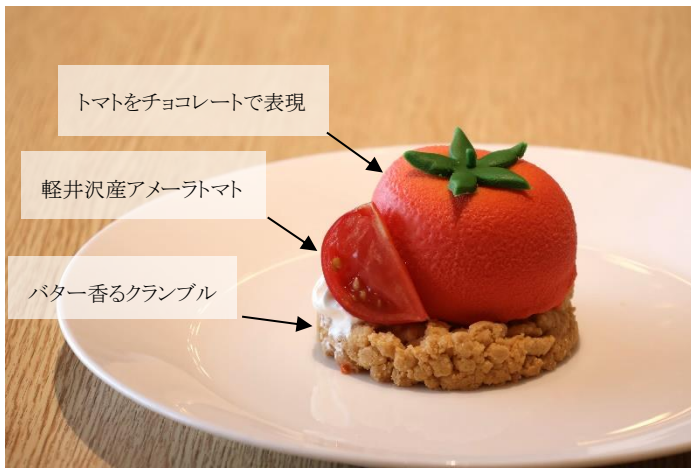
「野菜がデザートに変わる魔法」第2弾！！

2026年4月

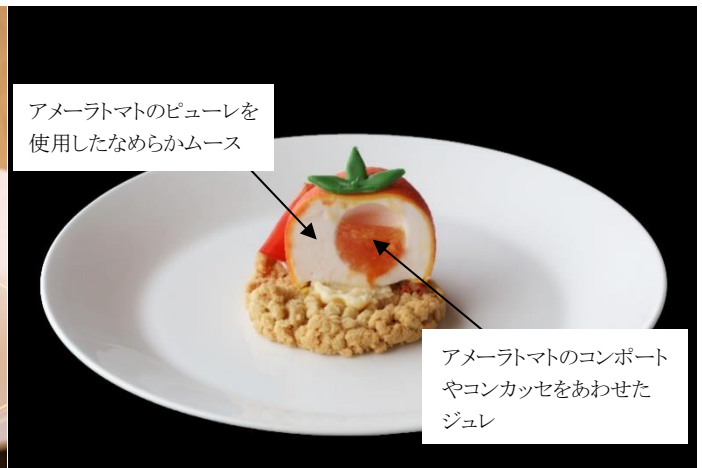
軽井沢プリンスホテル ウェスト  
 甘み際立つ涼やかな軽井沢産アメリトマトを使った“トマトスイーツ”  
 「アメリトマトケーキ」を販売

【期間】2026年6月1日(月)～8月31日(月)

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:影山裕子)では、「野菜がデザートに変わる魔法」第2弾として、軽井沢産のアメリトマトを使用した「アメリトマトケーキ」を「ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose」にて2026年6月1日(月)より販売いたします。



「アメリトマトケーキ」外面



こだわりの断面構成

第1弾では、2025年に軽井沢産アメリトマトを使用したパフェを販売し、「野菜がデザートに変わる魔法」をテーマに新たな味わいをお楽しみいただきました。第2弾ではそのテーマをさらに発展させ、アメリトマトの見た目の可愛らしさと味わいの双方を追求したケーキをラウンジでお楽しみいただけるほか、テイクアウトコーナーでも販売し、ご自宅でも気軽にホテルの味をお召しあがりいただける商品として販売いたします。

本商品は一般的なトマトよりも糖度が高い軽井沢産アメリトマトを使用し、その甘みを活かし涼やかな味わいに仕立てました。トマトを再現した鮮やかなビジュアルはチョコレートで表現。中にはアメリトマトのピューレを使用したなめらかムースとコンポートやコンカッセをあわせたジュレを忍ばせました。バターが効いたクランブルと一緒に召しあがりいただくことでサクサクとした食感とともにアメリトマトの甘みがより一層引き立ちます。

◎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 レストラン係)

## 「アメリトマトケーキ」概要

販売期間：2026年6月1日(月)～8月31日(月)

販売時間：10:00A.M.～8:00P.M.

場所：軽井沢プリンスホテル ウェスト「ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose」

料金：¥1,200

数量限定のため、1日の販売数に達し次第、販売を終了させていただきます。(予約不可)

詳細は公式 Web サイトより <https://www.princehotels.co.jp/karuizawa-west/plan/primrose/tomato-cake/>

※表記料金には消費税が含まれております。レストラン店内でのご利用の場合、別途サービス料13%を加算させていただきます。

※テイクアウトの場合は軽減税率8%が適用されます。

※写真はイメージです。

※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。

※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)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。

◎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 FAX:0267-42-8118

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