

## 北陸新幹線・敦賀延伸2周年記念

プリンスグランドリゾート軽井沢

越前若狭 福井の食の魅力をかつての中山道・軽井沢宿で。  
この夏、江戸時代から続く縁を食でつなぐ「福井フェア」開催

【期間】2026年6月9日(火)～7月17日(金)開催

プリンスグランドリゾート軽井沢(所在地:長野県北佐久郡軽井沢町 総支配人:影山裕子)の対象レストランでは、北陸新幹線・敦賀延伸2周年を迎えたこの夏、福井県とのコラボレーションフェアを2026年6月9日(火)～7月17日(金)に開催します。

軽井沢町と福井県の縁は江戸時代にさかのぼります。江戸からの旅人が碓氷峠を越え最初に息をついた中山道・軽井沢宿、そこから西へ数kmの追分宿は中山道と北国街道が交わる要衝で、越前福井の松平藩主も参勤交代の折に追分宿に宿を取った記録が残ります。江戸時代から続く縁を背景に、軽井沢町と福井県は観光・経済・文化・スポーツ交流を目的とした連携協定を2022年に締結。2024年3月、北陸新幹線の敦賀延伸により、両地域間の距離も時間もさらに近くなりました。

北陸新幹線・敦賀延伸から2周年の節目を祝うとともに、福井の夏の食材で初夏に最盛期を迎えるミディトマト「越のルビー」などに加え、ふくいサーモンやへしこなどの福井を代表する豊かな食材を4つのレストランでお届けします。フェアの舞台のひとつ、軽井沢プリンスホテル ウェスト「日本料理 からまつ」は、旅籠のひしめく宿場町の活気をイメージして生まれたレストランです。中山道の宿場であり、北国街道から日本海へ向かう分岐点でもあった軽井沢の歴史を空間に宿し、店内の焼き台では日本海産の海の幸を焼き上げ、羽釜でご飯を炊き上げるなど、かつて街道を行き交った旅人の食卓を現代に映し出しています。「日本料理 からまつ」を含む、日本料理・フレンチ・和洋中のbuffetのレストランで北国街道の先にある、福井の夏の幸をお楽しみいただけます。



日本料理 からまつ「北国街道～福井～」



ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose「福井美食紀行」

## 「福井フェア」概要

期 間:2026年6月9日(火)～7月17日(金)

場 所:軽井沢プリンスホテル ウェスト「日本料理 からまつ」、「ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose」

ザ・プリンス 軽井沢「ダイニングルーム ポーセジュール」

軽井沢 浅間プリンスホテル「ダイニング ブルーム」

お問合せ:TEL:0267-42-1111 (レストラン予約係/受付時間 9:00A.M.～8:30P.M.)

詳細は、公式 Web サイトより [https://www.princehotels.co.jp/karuizawa-west/informations/2026summer\\_fukui/](https://www.princehotels.co.jp/karuizawa-west/informations/2026summer_fukui/)

※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。※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13%(ダイニングルーム ポーセジュールは15%)を加算させていただきます。※当レストラン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8品目(えび・かに・くるみ・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8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&amp;マーケティング直通)

FAX:0267-42-8118

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

## 「福井フェア」メニュー



### ■「北国街道～福井～」

「日本料理 からまつ」のランチメニューを越前風にアレンジしました。福井名物の「ソースカツ丼」、福井の梅を使った梅おろしが乗る「越前おろしそば」、福井のネタが乗る「海の幸丼」、3種を一度に味わえます。

料金:1名さま¥5,000

場所:軽井沢プリンスホテル ウエスト「日本料理 からまつ」

時間:11:30A.M.～3:00P.M.(L.O.2:30P.M.)



### ■「寿司盛り合わせ」

福井の海で揚がった魚介を楽しめる寿司ランチです。若狭まはた、ふくいサーモン、敦賀真鯛、越前えびまたは福井産甘えび、白身魚(敦賀真鯛または若狭まはた)の梅肉和えの握り寿司盛り合わせ。「日本料理 からまつ」の寿司職人が目の前で握ります。

※食材は仕入状況や営業日により異なる場合がございます。

料金:1名さま¥2,800

場所:軽井沢プリンスホテル ウエスト「日本料理 からまつ」

時間:11:30A.M.～3:00P.M.(L.O.2:30P.M.)



### ■「福井美食紀行」

福地鶏やふくいポーク、ふくいサーモン、とみつ金時など、福井食材を使った多彩な料理をbuffetで気軽にたっぷり味わえます。

料金:

ランチ おとな¥5,500より、子ども(6～11才)¥3,900より、  
幼児(4～5才)¥2,200より

ディナー おとな¥8,500より、子ども(6～11才)¥6,000より、  
幼児(4～5才)¥2,600より

場所:軽井沢プリンスホテル ウエスト

「ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose」

時間:ランチ 11:30A.M.～3:00P.M.(L.O.2:30P.M.)

ディナー 5:30P.M.～8:30P.M.(L.O.8:00P.M.)

buffetメニューの一例:ボルガライス/福地鶏のチリコンカン/ふくいポークのソテー シャルキュティエール風/ふくいサーモンのコートレット/原木しいたけのロースト/ふくいサーモンのミキュー/さわらの炙りとホテルイカのマリネ/へしこ大根/真鯛と九頭竜まいたけの炊き込みご飯/小鯛笹漬けと野菜のわさびポン酢/メロンのパンナコッタ/梅ゼリー/とみつ金時のスイートポテタルト/若狭宇宙鯖缶



### ■「ボーセジュール～FUKUI～」

トラディショナルなフレンチに福井県の名産を取り入れた特別コースです。肉料理には若狭牛のフィレを、デザートはヌガーグラスセには福井の梅、羽二重餅、日本なつめを使用。クラシックの流れの中に、静かに広がる福井の風味をお愉しみいただけます。

料金:1名さま¥25,000

場所:ザ・プリンス 軽井沢「ダイニングルーム ボーセジュール」

時間:5:30P.M.～8:30P.M.(L.O. 8:00P.M.)

メニュー内容:アミューズブーシュ/オマール海老と夏野菜のプレッセ/スペイン産生ハムとケーキサレ パルメザンチーズのコポー/とうもろこしのヴルーテ バニラ風味/甘鯛の鱗焼き ダブルブイヨン/グラニテ/若狭牛フィレ肉のポワレ 季節の彩り野菜 ソース ヴァン・ルージュ/デザート(福井名物 完熟梅ジャム 羽二重餅 なつめ)/パン/コーヒーまたは紅茶/ミニャルディーズ



### ■冷製ペスカトーラ

甘えびの身とミンと福井のミディトマト「越のルビー」を使ったトマトソース、レモンの酸味が軽やかさを演出します。

料金:1 名さま¥4,000

場所:軽井沢 浅間プリンスホテル「ダイニング ブルーム」

時間:ランチ 11:30A.M.～3:00P.M. (L.O.2:30P.M.)

### 「日本料理 からまつ」について

中山道と北国街道が交わる追分宿を擁し、人と物が行き交う旅の十字路として栄えた軽井沢。その歴史を空間に宿した「日本料理 からまつ」は、旅籠のひしめく宿場町の活気をイメージして生まれたレストランです。

日本家屋の力強い梁が印象的な店内には羽釜と焼き台を備え、日本海産の海の幸を焼き上げるメニュー、羽釜で炊く長野県産のごはん、職人が目の前で握る寿司カウンターなど、できたての料理をライブ感ある演出でご提供します。旅人が英気を養ったかつての軽井沢宿に想いを馳せながら、福井の夏の食をご堪能ください。



### 「御食國(みけつくに)」福井県若狭

福井県若狭は古来より「御食國」と呼ばれ、奈良・平安時代から若狭湾で獲れた魚介類などを天皇に捧げる食物「御贄(みにえ)」として供給してきました。コシヒカリの生誕地で日本有数の米どころでもある福井県では、日本酒や酢、醤油、味噌などの発酵食品も数多く生産されています。四季のはっきりした気候と、霊峰白山を源とする清らかな水、日本海と山間部が生み出す豊かな自然環境が福井県の食文化の多様さを支えています。

※福井県ホームページ:「食の國ふくい」ものがたりより

[https://www.pref.fukui.lg.jp/doc/021033/syun/index\\_d/fil/syokunokuni-monogatari.pdf](https://www.pref.fukui.lg.jp/doc/021033/syun/index_d/fil/syokunokuni-monogatari.pdf)

福井県では、下記の Web サイトと YouTube チャンネルで食の魅力を発信しています

◎「福井県公式観光 Web サイト ふくいドッドコム」

<https://www.fuku-e.com/bisyoku-fukui/>

◎YouTube チャンネル「美食福井 | FUKUI Gastronomy」

<https://www.youtube.com/channel/UCykVyIwPU8j4DSUoR6RvIINQ>