

2026年5月

「千駄木腰塚」×「All Day Dining Karuizawa Grill」

軽井沢プリンスホテル イースト
コンビーフやベリーハムを使用した特別メニューが登場
精肉店「千駄木腰塚」との初コラボレーションメニューを夏季限定で提供
【提供期間】2026年6月9日(火)～9月7日(月)

軽井沢プリンスホテル イースト(所在地:長野県北佐久郡軽井沢町 総支配人:影山裕子)では、レストラン「All Day Dining Karuizawa Grill」にて東京・千駄木の精肉店「千駄木腰塚(株式会社コシヅカハム、代表取締役社長:羽生正太郎)」とのコラボレーションメニューを2026年6月9日(火)より期間限定で提供いたします。

本企画は、軽井沢・プリンスショッピングプラザ内に「軽井沢腰塚」として出店する「千駄木腰塚」の素材の持ち味を活かした丁寧な味づくりと「All Day Dining Karuizawa Grill」の素材本来の魅力を引き出す調理を掛け合わせることで、ここでしか味わえない新たな価値を創出することを目的に実現しました。

メニューには「千駄木腰塚」が手掛けるコンビーフやベリーハムを使用したオープンサンドや、ジューシーなベリーハムとトマトの酸味を閉じ込めたカルツォーネなど、素材の魅力を活かしたラインアップを展開。信州食材の窯焼きとグリル料理を提供し、肉の旨みを活かした商品と親和性の高い「All Day Dining Karuizawa Grill」ならではのアレンジを掛け合わせ、一皿ごとに新たな魅力を引き出したコラボレーションメニューをご用意いたします。名店の味わいとホテルレストランの感性が融合した、この夏だけの食体験をお楽しみいただけます。気軽にシェアしながら楽しめるスタイルで、軽井沢の夏のひとときを彩ります。ここでしか味わえないコラボレーションメニューをぜひご堪能ください。



「千駄木腰塚」×「All Day Dining Karuizawa Grill」コラボレーションメニュー概要

期 間:2026年6月9日(火)～9月7日(月)
場 所:軽井沢プリンスホテル イースト「All Day Dining Karuizawa Grill」
時 間:ディナー 5:00P.M.～9:00P.M.(L.O.8:30P.M.)
料 金:各メニューにより異なります。
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.)



詳細はこちら

詳細は、公式 Web サイトより https://www.princehotels.co.jp/karuizawa-east/plan/karuizawa_grill/2026.koshizuka/
※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%)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 イースト 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-east/>

「千駄木腰塚」×「All Day Dining Karuizawa Grill」 コラボレーションメニュー



■「千駄木腰塚」コンビーフ・ベリーハムのオープンサンド

パンにコンビーフとベリーハム、たっぷりの野菜をのせ削りたてのチーズをあしらったオープンサンドです。

それぞれの素材が織りなす味わいを一度に楽しめる一皿に仕上げました。

料金: ¥4,200



■「千駄木腰塚」ベリーハムとトマトのカルツォーネ

香ばしく焼き上げた生地に、ジューシーなベリーハムとトマトの酸味を組み合わせました。

素材の味わいが引き立つ、シンプルで食べ応えのある一品です。

料金: ¥3,500



■「千駄木腰塚」ジューシーフランクのグリル

パリッと弾ける皮とあふれる肉汁が魅力のフランクを、豪快に焼き上げました。シンプルだからこそ際立つ、肉の旨みと香ばしさをお楽しみいただけます。

料金: ¥1,900



■「千駄木腰塚」コンビーフ メルバトースト添え

繊細にほどけるコンビーフの旨みを、サクッと軽やかなメルバトーストとともに楽しみいただけます。

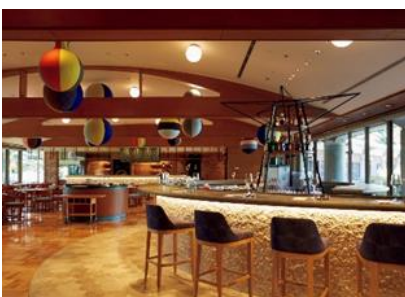
料金: ¥1,300

「千駄木腰塚」



東京・千駄木に店を構える「千駄木腰塚」は上質な精肉および惣菜を取り扱う専門店として、多くのお客さまに支持されています。中でも看板商品である「自家製コンビーフ」は、しっとりほどける食感と口の中に広がる豊かな旨みが特長。素材の持ち味を活かした丁寧な仕込みにより、“シンプルでありながら記憶に残る味わい”として高い評価を得ています。

軽井沢プリンスホテル イースト「All Day Dining Karuizawa Grill」



「大地の力、信州の恵み」をコンセプトに、信州産食材にこだわった窯焼きやグリルメニューをご用意。素材の持ち味を活かし、窯焼きならではの香ばしさやグリルの力強い旨みを引き出した、シンプルながら奥行きのある料理をご提供いたします。オープンキッチンを備えたライブ感あふれる空間では、目の前で繰り広げられるシェフのパフォーマンスも醍醐味のひとつ。食材が焼き上がる音や香りなど、五感で味わう食体験をお楽しみいただけます。