

軽井沢 浅間プリンスホテル

新料理長が初めて手掛ける“おとなのティーパーティー”

旬の桃をテーマにした「ランチ&デザートブッフェ」を2日間限定開催

【期間】2026年7月19日(日)・20日(月・祝)

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、2026年7月19日(日)・20日(月・祝)の2日間限定で、「ランチ&デザートブッフェ 桃の香りに誘われて～おとなのティーパーティー～」を開催いたします。本イベントは、軽井沢 浅間プリンスホテルならではの絶景と、季節の味覚や優雅な時間を楽しむ食体験企画「KARUIZAWA asamariage(アサマリアージュ)」の一環として実施する、新料理長による初のレストランイベントです。



本イベントはハーフブッフェ形式となっており、料理長が手掛ける3品をおひとりさま一皿ずつ提供するランチメニューでは、軽井沢産アメルマトマトと桃を合わせた冷製カペリーニや、ハーブ香るポルケッタ、イギリスの伝統デザート「ピーチ・メルバ」をアレンジした一皿をご提供し、旬の素材と料理長の感性を掛け合わせたメニューをお楽しみいただけます。会場となる「ダイニング ブルーム」は、高さ9mのパノラマウィンドウから浅間山を一望できる開放的なレストランです。美しい景色とともにお食事をお楽しみいただいた後は、温泉入浴や軽井沢 浅間ゴルフコースでのプレーを組み合わせる特別プランもご用意しており、軽井沢でのひとときをより充実してお過ごしいただけます。また、近隣にお住まいの皆さまにも本イベントをお楽しみいただきたいという思いから、長野県民・群馬県民限定の特別料金をご用意しております。

「ランチ&デザートブッフェ 桃の香りに誘われて～おとなのティーパーティー～」概要

軽井沢 浅間プリンスホテル 料理長・黒田 祐樹(くろだ ゆうき)

販売期間 : 2026年7月19日(日)・20日(月・祝)
場 所 : 軽井沢 浅間プリンスホテル
1F「ダイニング ブルーム」
営業時間 : 【2部制/90分制】
1部 11:30A.M.より / 2部 1:30P.M.より
※各回先着40名さままで
料 金 : 1名さま ¥7,000
長野県民・群馬県民 1名さま ¥5,500
詳細は、公式Webサイトより <https://asamariage.jp/half-buffet/>

※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。別途会計時にサービス料(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。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。

パリのミシュラン星付きレストラン「Le Relais Louis XIII」や「Taillevent」などで経験を積む。帰国後は国内の「シャングリ・ラ東京」でスーシェフを務めるほか、多様なバックグラウンドで料理の腕を磨いてきた。



2023年7月
株式会社西武・プリンスホテルズ
ワールドワイド入社
ザ・プリンス さくらタワー東京 附属
「レストランテ カフェ チリエージュ」
料理長就任

2026年4月
軽井沢 浅間プリンスホテル 附属
「ダイニング ブルーム」料理長就任

©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/>

「ランチ&デザートbuffet 桃の香りに誘われて～おとなのティーパーティー～」メニュー



軽井沢産アメルマトと桃の冷製カペリーニ



豚肉とハーブのポルケッタ パルサミソース



桃と紅茶のメルバ風

■軽井沢産アメルマトと桃の冷製カペリーニ

軽井沢産のアメルマトと白桃を組み合わせた甘酸っぱさの心地よい冷製パスタ。ミントの香りと爽やかさがアクセント。

■豚肉とハーブのポルケッタ パルサミソース

豚肉にさまざまなハーブとニンニクを巻き込んだイタリアの定番料理。ハーブとニンニクの香りが食欲を刺激します。

■桃と紅茶のメルバ風

歌手ネリー・メルバのために考案されたイギリスの伝統的なデザート。ダイニング ブルームでは、桃と紅茶をテーマに、フランボワーズ、桃のコンポート、ノンアルコール白ワインジュレ、ミルクティーアイスを組み合わせて、全体の調和がとれたデザートにアレンジしました。

「ランチ&デザートbuffet 桃の香りに誘われて～おとなのティーパーティー～」buffetメニュー

桃とトマトのカプレーゼや信州サーモンのクリームコロッケなどに加え、桃のスープ 紅茶のジュレ、プリンスホテル アップルパイなどをご用意。紅茶やフレーバーティー、信州産桃ジュースとともに、多彩な組み合わせをお楽しみいただけます。

■Entrée Buffet ～オードブル～

浅間小町と軽井沢ベーコンのキッシュ/桃とトマトのカプレーゼ/信州サーモンのクリームコロッケ/パクチー風味のおとなのポテトサラダ

■Dessert Buffet ～デザート～

桃のスープ 紅茶のジュレ/桃のギモーヴ/マカロン 3種(ブルーベリー・フランボワーズ・ピスタチオ)/プリンスホテル アップルパイ /プリンスホテル ケーキ・フリュイ/フレッシュフルーツ

■ご一緒にお楽しみいただけるお飲み物

ドイツの老舗紅茶ブランド『ロンネフェルト』：ダーズリン/アッサム/アールグレイ/イングリッシュブレックファースト
フレーバーティー『ボンパドル』：地中海ピーチ/カモミール/ペパーミント
アイ스티ー『トワイニング』：アールグレイ/アイスピーチティー/アイスピーチミルクティー
ソフトドリンク：信州産桃ジュース/ヴァージンベリーニ

■KARUIZAWA asamariage(アサマリアージュ)概要

「ASAMA」とフランス語の「Mariage(マリアージュ)」を組み合わせた造語。フランス料理の世界では、「ワインと料理のマリアージュ」といった表現があり食と飲みものの調和を楽しむ高級な体験を想起。「ASAMA」の自然や文化と、「Mariage」という単語が持つエレガンスなイメージで、軽井沢と周辺地域の豊かな自然、地元食材、文化などが調和して特別な食体験を生み出す、というコンセプトを表現しています。

■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。バルコニー付きの客室やレストラン、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。温泉棟には開放感あふれる内風呂や露天風呂、静寂の中でくつろぎとフレッシュのひとときを提供します。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。

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

所在地：長野県北佐久郡軽井沢町発地南軽井沢

アクセス：北陸新幹線 軽井沢駅より無料シャトルバスで平常時約20分
上信越自動車道碓氷軽井沢I.C.より県道43号経由で平常時約8分(約5.6km)
北陸新幹線 軽井沢駅より県道43号経由で平常時約10分(約6.7km)



軽井沢 浅間プリンスホテル客室

温泉入浴や軽井沢 浅間ゴルフコースでのプレーを組み合わせた特別プランもご用意しております。

■ランチ&デザートbuffet+温泉+1Rプラン

販売期間：2026年7月19日(日)・20日(月・祝)

プレー料金：会員1名さま¥26,500より/長野県民・群馬県民 1名さま ¥25,500より

予約：公式Webサイトより予約 <https://www.princehotels.co.jp/golf/asama/>

お問合せ：軽井沢 浅間ゴルフコース TEL:0267-48-0001(受付時間9:00A.M.～5:00P.M.)

※会員はSeibu Prince Global Rewards会員となります。※ゴルフ付きプラン料金にはプレー代、食事代、入浴料、利用税、消費税が含まれております。別途補償料¥35をいただきます。