

志賀高原プリンスホテル 「食」へのこだわり

ホテルシェフが丹念に作った、長野県のめぐみたっぷりの郷土料理を味わっていただきたい。
志賀高原プリンスホテルではそんな「食」へのこだわりを持って、皆さまに料理をご用意しております。

Shiga Kogen Prince Hotel FOOD COMMITMENT

Please enjoy local cuisine with Shinshu ingredients harvested in rich land with the blessing of nature, which is familiar to local Nagano pref residents.

長寿県・長野の郷土料理を楽しむ「信州コーナー」



朝食に「信州コーナー」を設けました。長寿の秘訣である料理をホテルで。そんなひとときを志賀高原プリンスホテルで楽しんでみませんか。ごはんに合う「めし友」、野沢菜炒め、ビタミンちくわと大根の煮物、長芋浅漬けわさび風味。この他にもご用意する信州ならではの料理を、志賀高原にてお楽しみいただけます。東館・西館・南館それぞれのおすすめ料理がありますので、ご連泊される方は日ごとに回遊されてみてはいかがでしょうか。

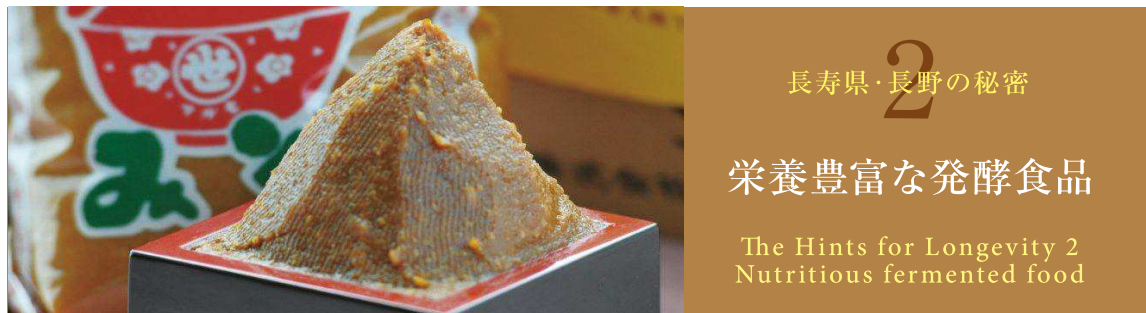
"The Shinshu Counter" that enjoys local dishes of longevity Nagano

We arranged "The Shinshu counter" for the breakfast of each 3 buildings. Best match for rice MESITOMO※1, NOZAWANA (Brassica campestris) sauteed※2, Vitamin Chikuwa and Japanese radish※3, Yam preserved with salt and malt wasabi flavor※4. In addition, you can enjoy a dish only in Shinshu to prepare for in here Shiga Kogen. The guests staying consecutively here, please try to change each restaurant day by day.



海がなく、山々に囲まれて標高や寒暖の差が大きい農業が盛んな長野県。そんな場所で育った野菜は栄養分が高くおいしさもひとしお。だからこそたくさんの野菜をおいしく食べる習慣がついているのかもしれない。

Nagano pref. (Shinshu region) is surrounded by huge mountains, which brings big difference of altitude and temperature. These environments are quite suitable for agriculture. Nutrition in the vegetables is high, and the taste is good. Therefore, we may take it as daily habit to eat many vegetables deliciously in Shinshu.



四季の移ろいが豊かな長野県。食材の保存や料理の味を生かす知恵として活用されたのが「発酵」。腸内環境をサポートするなど、健康に良い事は様々な研究からも言われており、信州の郷土料理の特徴になっています。

What was utilized as wisdom to make use of in the taste of preservation and the dish as much as the change of the four seasons was rich "Fermentation". Great deal of studies found out that fermented foods support enteric environment and good for health. This fermentation is one feature of the local Shinshu cuisine.