

星野リゾート 軽井沢ホテルプレストンコート（長野県・軽井沢町）
爽やかな酸味を味わうチーズのデザートコース
「デセール・ド・フロマージュ」を2週間限定で提供

期間：2018年7月27日～8月9日

美食のホテル「星野リゾート 軽井沢ホテルプレストンコート」は、2018年7月27日～8月9日の2週間限定で、チーズを使用したデザートコース「デセール・ド・フロマージュ」を提供します。コースを構成する全5品には、それぞれ異なるチーズと旬のフルーツを用いています。チーズの酸味と、フルーツの甘さが織りなす爽やかさは、暑い夏の陽射しの中にも涼やかな風がそよぐ、高原の軽井沢によく合うデザートです。



4品目：草原の香り

チーズの酸味もたらす清涼感を味わう

軽井沢ホテルプレストンコートでは、旬のフルーツを素材に用いたデザートを、一年を通して提供しています。2018年夏は、7月27日～8月9日の2週間限定で、フルーツに種類の異なるチーズを合わせたデザートコース「デセール・ド・フロマージュ」を提供します。

チーズは、その酸味が清涼感をもたらすので、暑い夏にふさわしい素材です。軽井沢は、周辺に、日本で初めてナチュラルチーズの製造を始めた工房や、牛や羊を良好な環境で育てるために、高地へ牧場を移して放牧を行う工房など、個性豊かなチーズ工房が複数あり、良質な素材が入手しやすい地域です。

清涼感あるチーズの酸味と、質の高い素材を入手しやすいこと。この2つが、夏に味わいたいチーズのデザートコースを考案するきっかけになりました。

チーズとフルーツの競演 全5品で満喫する高原のデザートコース

デザートコースは、「クレメダンジュ（チーズに生クリームやメレンゲをあわせたデザート）」「アイスクリーム」「チーズケーキ」「トゥルト・フロマージュ（山羊乳を使った焼きチーズケーキ）」「ミニアルディーヌ（ひと口菓子）」の5品で構成されます。



使用しているチーズの特徴

<上段>

左：フレッシュチーズ：ヨーグルトのような酸味 (3品目)

中：フレッシュチーズ：こったりした味わい (5品目)

右：フレッシュチーズ：ふわりと軽い食感 (5品目)

<下段>

左：ブルーチーズ：刺激的な風味、塩味が強め (2品目)

中：フレッシュチーズ：癖がなく軽い口当たり (1品目)

右：ハードチーズ：ナッツのような香ばしき (4品目)

<1品目> 癖のないフレッシュチーズ
とパッションフルーツ
クレマダンジュ：「夏の雲」

<2品目> ブルーチーズとカシス
アイスクリーム：「木洩れ陽の下で」

<3品目> ヨーグルトのような酸味の
フレッシュチーズとブルーベリー
チーズケーキ：「ブルーベリーの丘」



夏の空に浮かぶ雲をイメージして、やわらかく、軽い口当たり仕立てた、クレマダンジュです。爽やかな風味のパッションフルーツのソースが、味わいのアクセントです。



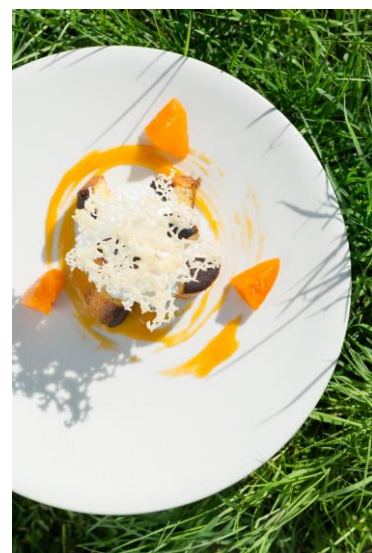
甘酸っぱいカシスのコンフィチュールとラベンダーの香りを付けた泡、ハチミツが、ブルーチーズのアイスクリームを食べやすく、まろやかな味にしています。



もっちりしながらも、ふわっとした食感もある、チーズケーキです。ブルーベリー果汁とハーブのジュレ、レモンクリームやさしい酸味が、チーズの味を引き立てます。

<4品目> 山羊乳のチーズと杏：トゥルト・フロマンジェ「草原の香り」(写真右)

デザートコースのメインは、フランス西部地方に伝わる、山羊乳のチーズを使った昔ながらの焼きチーズケーキ、トゥルト・フロマンジェ。表面を黒く焼く調理方法が特徴です。ハチミツでソテーして甘みを増した杏と、酸味を生かした杏のソース、爽やかなヨーグルトの泡と一緒に味わいます。上には、ナッツのような香ばしさがあるハードチーズのチュイル(薄く焼いたクッキー)をのせています。



<5品目> さまざまなチーズとフルーツ：ミニャルディーズ「森の贈りもの」

10種類の可愛いひと口菓子です。濃い味わいから軽いものまで、さまざまなチーズを用いています。桃や赤スグリ、メロンなどと合わせて、小さなタルトやベイクロンチーズケーキなどに仕立てています。



ハーブティーのペアリングで過ごす ティータイム

チーズの酸味とフルーツの甘さには、爽やかな飲み口のハーブティーが良く合います。「レモン×カモミール」「レモンバーベナ×ミント」など、ハーブティーのペアリングも提供します。

「デザート・ド・フロマージュ」概要

■期間：2018年7月27日～8月9日

■時間：10:00～16:00ラストオーダー *事前予約可

軽井沢ホテルプレストンコートへ電話またはホームページにて
(TEL: 0267-46-6200 / <http://www.blestoncourt.com/>)

■場所：ザ・ラウンジ

■料金：3,500円、ハーブティーのペアリングはプラス1,500円(税・サービス料別)

*「草原の香り」は単品オーダー可：1,200円(税・サービス料別)

*仕入れ状況によりコース内容や食材が一部変更になる場合があります



星野リゾート 軽井沢ホテルプレストンコート

軽井沢の小高い丘の上の木立に囲まれたリゾートホテルです。ザ・ラウンジでは旬のフルーツを用いたデザートを一年を通して提供しています。客室はすべて独立型のコテージタイプ。森の空気を肌で感じることができる、心身ともにやすらげる空間で皆様をお迎えます。

住所：長野県軽井沢町星野 TEL: 0267-46-6200 URL: <http://www.blestoncourt.com/>

部屋数：39室 チェックイン：15:00/チェックアウト：12:00

宿泊料金：17,000円～(2名1室利用時1名あたり 1泊朝食付き 税・サービス料込)

アクセス：JR北陸新幹線 軽井沢駅から車で約15分

本リリースに関する報道関係からのお問合せ先：星野リゾート グループ広報

TEL: 03-5159-6323 FAX: 03-6368-6853 E-mail: pr-info@hoshinoresort.com