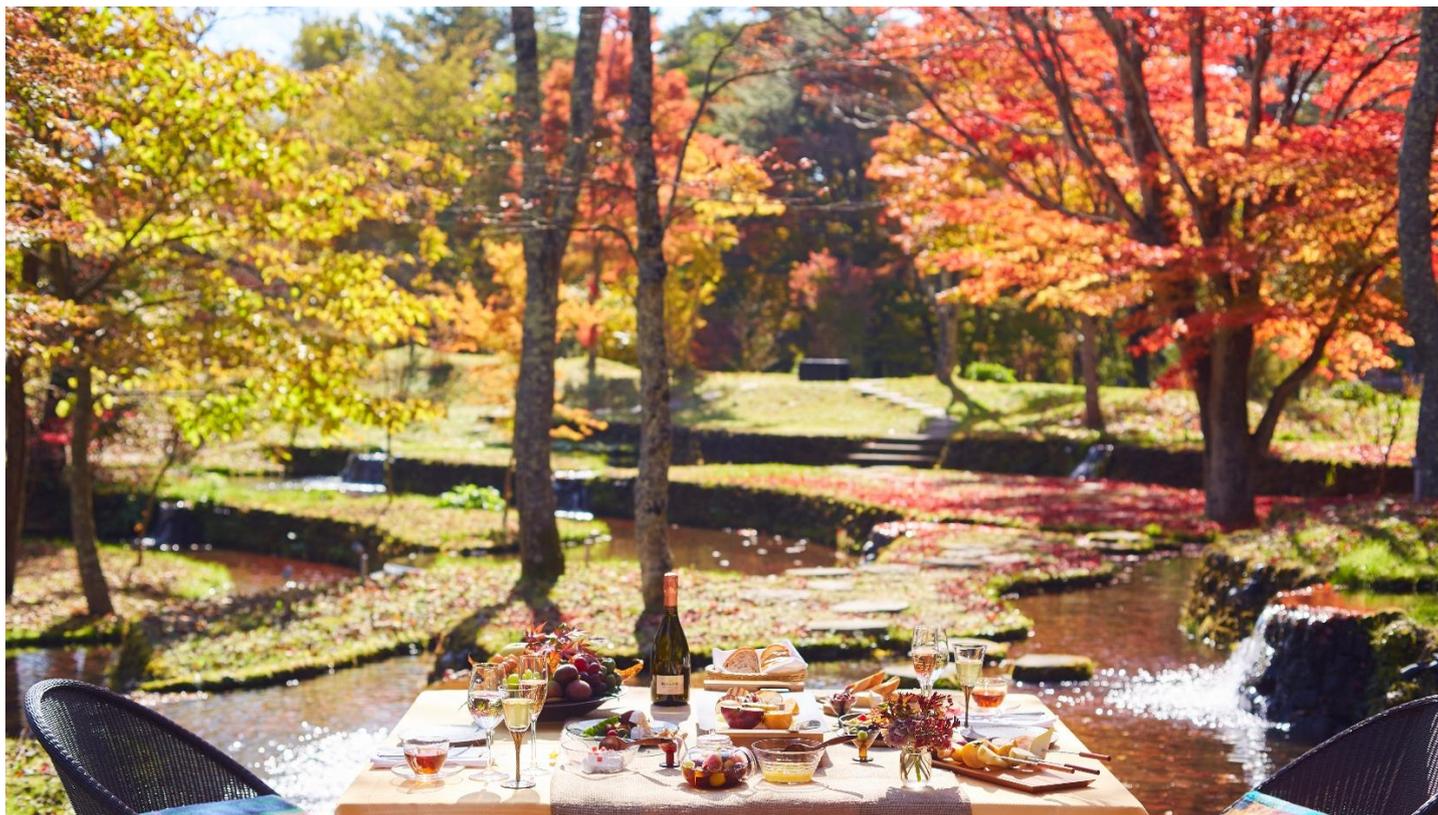


星のや軽井沢 (長野県・軽井沢)  
 一足早い紅葉を眺められる特別席で、秋の味覚を味わう  
**「紅葉フルーツBBQ」 開催**  
 開催期間：2018年9月10日～11月9日

長野県・軽井沢の滞在型リゾート「星のや軽井沢」では、2018年9月10日～11月9日までの期間限定で、ティータイム・プログラム「紅葉フルーツBBQ」を開催します。一足早い紅葉を眺められる特別席で、信州の秋の味覚・フルーツを使ったティータイムを、フルーツを焼いて味わうBBQスタイルで楽しめます。



### 特別席で楽しむ秋果のティータイム

2018年秋、星のや軽井沢では、敷地内に広がる棚田を見渡せる「棚田テラス」にて、ティータイム・プログラム「紅葉フルーツBBQ」を、一日一組限定で開催します。「お盆を過ぎれば秋」とは、地元・軽井沢の住人がよく言う言葉ですが、その言葉通り、軽井沢には都内より一足早く秋が訪れます。9月頃より竜胆など秋の花が咲き、すすきが揺れ、10月初旬からは木々が色づき始めます。また、棚田で赤く色づく楓の木は、星のや軽井沢の秋の象徴として、ゲストから愛され続けています。色づき華やぐ景色を眺めながら、ティータイムを楽しんでほしいという思いから、棚田テラスの一角、楓の木を正面に眺められる場所を貸切にして、「紅葉フルーツBBQ」のための特別席を用意しました。味覚と視覚の両面から、秋を満喫することができます。



### POINT1

#### 熱を加えることでフルーツのおいしさを再発見「紅葉フルーツBBQ」

プルーンや桃、林檎、プラム、葡萄、洋梨など、信州が国内生産量の多くを占める、秋のフルーツを用意します。BBQのように、ホットプレートで焼いて味わう他、「フルーツフォンデュ」にしたり、生のフルーツと食べ比べをするなど、自分好みで楽しめます。熱を加えることで甘みを増す「焼きフルーツ」の味わいを満喫できます。



NEW

## POINT2

### 「フルーツフォンデュ」と、 自分で作るフルーツサンド

焼きフルーツの味のバリエーションとして、「フルーツフォンデュ」を用意します。温めたカスタードクリームに、焼いたフルーツをつけて楽しむことができます。また、バゲットにカスタードクリームを塗り、自分の好みに合わせて、フルーツサンドを作ることもできます。



## POINT3

### 林檎の果皮（かひ）茶

星のや軽井沢では、紅茶ではなく、林檎の皮のお茶（果皮茶）でフルーツティーを作りました。信州名産である林檎の皮を煮出した果皮茶は、ほのかにピンク色をしています。フルーツが詰まったティーポットに果皮茶を注げば、林檎の香りに葡萄や無花果など様々なフルーツの香りが加わった、複雑で華やかな風味が楽しめます。



### 紅葉フルーツBBQ 献立例

#### <FOOD>

フルーツBBQ	フルーツフォンデュ
バゲット	ピクルス
ドライフルーツ	グラノーラ

#### <DRINK>

林檎の果皮茶	スパークリングワイン
季節のフルーツジュース	珈琲

「紅葉フルーツBBQ」概要 ■期間：2018年9月10日～11月9日（除外日あり） ■時間：13:00～15:00

- 料金：13,000円/1名（税・サービス料10%別）\*宿泊代別 ■定員：1日1組（2～4名）
- 対象：星のや軽井沢宿泊者限定 ■含まれるもの：紅葉フルーツBBQ（FOOD・DRINK）
- 予約：7日前24:00まで \*別途宿泊予約必要 ■予約方法：電話 0570-073-066（星のや総合予約）もしくは公式HP（<https://hoshinoya.com/karuizawa/>）にて要予約 ■備考：1 他催しとの兼ね合いにより、開催できない場合があります。 2 雨天時は室内にて開催します。



### 星のや軽井沢

現代を休む日、谷の集落に滞在する。澄んだ空気に包まれた「山あいの理想郷」と表現すべく、離れた客室は水辺を囲み、部屋のテラスから四季折々の景色をのぞめます。

所在地：〒389-0194 長野県軽井沢町星野

代表電話番号：0570-073-066（星のや総合予約） URL：https://hoshinoya.com/

アクセス：JR軽井沢駅より送迎バスで約15分、碓氷軽井沢ICより車で約25分

部屋数：77室 チェックイン：15:00～/チェックアウト～12:00

料金：63,000円～（1室1泊あたり・食事別・税・サービス料込）\*通常ご予約は2泊より仕入れ状況により、料理内容や食材の産地が一部変更になる場合がございます。

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