

星のや軽井沢 (長野県・軽井沢)
香りに酔う休日の朝
「松茸とシャンパーニュ朝食」登場
開催期間：2018年9月10日～10月10日

長野県・軽井沢の滞在型リゾート「星のや軽井沢」のメインダイニング「日本料理 嘉助」に、2018年9月10日～10月10日の1ヶ月限定で、旬を迎える松茸を使った朝食プラン「松茸とシャンパーニュ朝食」が登場します。朝から松茸とシャンパーニュの香りに包まれた時間を過ごすことができます。



松茸とシャンパーニュを味わう 長野の秋を感じる朝食プラン

少し肌寒い朝の空気の中で、松茸とシャンパーニュを味わう朝食プランが登場します。長野県は国内出荷量で常に上位を占める松茸の産地です。例年8月末から9月上旬に松茸の出荷が始まり、秋の訪れを感じさせます。そこで、松茸の香りに包まれる、贅沢で幸せな非日常の時間を満喫してほしいという思いから、朝から松茸とシャンパーニュを味わう朝食プランを考案しました。松茸の香りは「マツタケオール」や「桂皮酸メチル」という成分によるもので、食欲増進を促す作用があるといわれています(*1)。蓄積した夏の疲れから、食欲が落ちることもあるという秋、仕事などの日常を忘れて、朝から香りに包まれた時間を過ごすことができます。



POINT1 松茸尽くしの献立

最初に用意されるのは、松茸の炭火焼きです。自分で焼いた後、好みのサイズに手で細かく裂いて、出汁醤油で味わいます。メインは「松茸とほろほろ鳥の朝がゆ」です。ほろほろ鳥の出汁が染み出たかゆに、先ほど炭火で焼いた松茸を加えて完成させます。その他、松茸餡をかけた出汁巻き卵、松茸入り秋のサラダ、松茸と牛肉の小鍋仕立てなど、松茸尽くしの献立が楽しめます。



POINT2

松茸と熟成シャンパーニュの マリアージュ

香ばしいきのこの芳醇な香りと、ワインの熟成した香りは、最高の組み合わせとして語られるものの一つです。松茸の炭火焼きと共に用意するのは、ソムリエがセレクトしたシャンパーニュ「アンリオ キュベ・アンシャンテルール HENRIOT CUVÉE DES ENCHANTELEURS 2000」。良年のみ生産されるという、アンリオ社のプレステージ・キュベで、2000年の上品でエレガントなビンテージは、和食の味を引き立たせます。大地を思わせる熟成香と複雑味があり、松茸のふくよかで力強い香りと調和する、熟成した優しい味わいが特徴です。本プランでは、シャンパーニュを二人に一本提供します。松茸とシャンパーニュを楽しむ、休息の朝時間を演出します。



POINT3

一足早い秋の気配を感じる特別席

日本料理 嘉助のテラスは、敷地内に広がる棚田に面しています。9月の平均気温は16度と、軽井沢の秋の朝は、少し肌寒さを感じる季節です。わずかに色づき始めた楓や山桜など、都内より早く訪れる秋の気配を感じながら、熱々の炭火焼きや朝がゆを楽しめば、身体が内から温まります。

メニュー例

松茸の炭火焼き
松茸とほろほろ鳥の朝がゆ

松茸餡をかけた出汁巻き卵
松茸入り秋のサラダ
松茸と牛肉の小鍋仕立て

吸い物
香の物
デザート

「松茸とシャンパーニュ朝食」概要

■期間：2018年9月10日～10月10日（除外日あり）

■時間：9:00～12:00の間で約1.5時間

■料金：35,000円/1名（税・サービス料10%）*宿泊代別

■定員：1日3組/6名まで *最少催行人数：2名 ■対象：星のや軽井沢宿泊者限定 ■含まれるもの：朝食、シャンパーニュ（二人に一本）

■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 参考文献：最新決定版 栄養がわかる 体によく効く食材事典（Gakken）



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、離れになっ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、料理内容や献立、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