

星野リゾート ブレ斯顿コート ユカワタン (長野県・軽井沢町)

## 野生のきのこを堪能する秋のフレンチ 「茸とフォアグラのヴェッシー包み」 提供開始

期間：2018年9月15日～11月30日

「星野リゾート 軽井沢ホテルブレ斯顿コート」のメインダイニング「ブレ斯顿コート ユカワタン」(以下、ユカワタン)では、2018年9月15日からフランス料理の古典的な調理方法で、野生のきのこことフォアグラを堪能するひと皿「茸とフォアグラのヴェッシー包み」を提供します。季節感や自然美を大切にする「ニッポンフレンチ」の世界観が表現された秋の風景を映し出すひと皿です。



前菜/茸とフォアグラのヴェッシー包み

### 多種多様なきのこの香りと風味

前菜の「茸とフォアグラのヴェッシー包み」は、日本のポルチーニ茸と言われるヤマドリタケモドキの他、オオモミタケなど希少な野生のきのこが楽しめるひと皿です。きのこことフォアグラを風船状にしたヴェッシー(豚の膀胱)で包み、蒸し焼き状態で加熱します。できたてのヴェッシー包みをお客様の目の前で開封して皿に取り分けると、きのこことフォアグラの芳醇な香りが広がります。

### 手間を惜しまず、伝統的な調理法で

ヴェッシー包みは、フランス料理における古典的な調理方法です。風船状にしたヴェッシーにきのこことフォアグラを入れ、鍋に浮かべて60°Cのお湯を一定時間かけ続け、蒸し焼きにします。ゆっくりと火が入ることで水分や香りが閉じ込められ、食材の凝縮された旨みを楽しめます。現代ではヴェッシーの入手が困難であるため、ヴェッシー包みそのものが希少な料理です。



開封前のヴェッシー包み

### 野生のきのこを知り尽くした名人と共に収穫し、学び、創作する



ユカワタンでは、シェフとサービスに携わるスタッフがきのこを熟知した永田徹氏とともに山に入り、タマゴタケや、ハナイグチなど、食用の野生のきのこを採取します。それぞれのきのこの特性を学び、煮る・焼く・蒸すなど様々な調理法できのこの旨みを生かしたひと皿を創り出します。



野生のきのこを堪能する秋のフレンチ「茸とフォアグラのヴェッシー包み」概要  
(全9品のコース料理のひと皿です)

■期間：2018年9月15日～11月30日

■料金：18,000円 (全9品・税・サービス料別)

■予約方法：電話またはHPより予約受付

\*日帰り利用：可 \*食材は仕入れ状況により変わります。

星野リゾート ブレ斯顿コート ユカワタン

席数：9卓24席 \* 宿泊以外の方の利用OK

営業時間17:30～ / ディナーコース 18,000円 (税・サービス料別)

〒389-0195 長野県軽井沢町星野 JR軽井沢駅より車で15分

TEL：050-5282-2267 URL：<http://yukawatan.blestoncourt.com/>

■本リリースに関する報道関係からのお問い合わせ先

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](mailto:pr-info@hoshinoresort.com)