

星野リゾート 軽井沢ホテルブレストンコート (長野県・軽井沢町)

ケーキで味わう軽井沢の冬の風景

「軽井沢ホテルブレストンコートのクリスマスケーキ」を販売

予約受付期間 2018年11月1日～12月19日

美食のホテル「星野リゾート 軽井沢ホテルブレストンコート」は、軽井沢の冬の風景をイメージした、3種類のクリスマスケーキを販売します。それぞれリンゴ、栗、莓を主役としています。予約販売のみとなり、受付期間は、2018年11月1日～12月19日です。



左「モンブラン・ド・ノエル」・中央「タタン・ド・ノエル」・右「フレジエ・ド・ノエル」

1 リンゴとキャラメルの甘い香りに誘われて軽井沢の森へ「タタン・ド・ノエル」



クリスマスケーキの今年の新作は、キャラメルの香ばしい甘さが特徴のアップルパイです。世の中の市場にはまだあまり出回っていない、赤い果肉が特徴のリンゴを使っています。このリンゴをコンポートとジュレにした層に、ピスタチオと胡桃を合わせた層を重ね、キャラメルのムースで包みました。キャラメルをからめた葉の形のパイ生地は、森の落ち葉を表し、軽井沢の冬の森を思わせます。

■料金：18cm／4,800円

*税別

*数量限定 (20個)

2 クリスマスシーズンの浅間山をイメージした「モンブラン・ド・ノエル」



濃厚な栗の甘さを味わえるモンブランです。軽井沢のシンボル、浅間山が雪に覆われた様子をイメージしています。栗のスポンジ生地、カシスのコンフィチュール、栗のブリュレを、栗をふんだんに使ったクリームで包み込んでいます。なめらかな食感に、胡桃とほうじ茶のメレンゲの歯ごたえがアクセントになります。

■料金：18cm／4,200円
*税別
*数量限定（30個）

3 赤い木の実に降り積もる白い雪「フレジエ・ド・ノエル」



真っ赤な苺が、ケーキの中まで詰まった、クリスマス定番のショートケーキです。甘さを押さえた生クリームは、雪のように軽やかな口当たりで、甘酸っぱくジューシーな苺の味によく合います。赤い木の実に白い雪が降り積もった、冬の森の一場面のようなようです。

■料金：12cm／2,800円、15cm／3,800円、
18cm／4,800円
*税別

「軽井沢ホテルブレ斯顿コート」のクリスマスケーキ」概要

- 予約受付期間：2018年11月1日～12月19日
- 予約方法：軽井沢ホテルブレ斯顿コートへ、電話またはホームページにて。
(TEL：0267-46-6200 <http://www.blestoncourt.com/>)
- 受け渡し：2018年12月22日～25日 軽井沢ホテルブレ斯顿コートにて。
*仕入れ状況により内容が一部変更になる場合があります。

星野リゾート 軽井沢ホテルブレ斯顿コート

軽井沢の小高い丘の上の木立に囲まれた美食のホテルです。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スタイル。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