

星野リゾート ブレストンコート ユカワタン (長野県・軽井沢町)

**特別料理「王様のジビエ」提供開始**

期間：2018年12月1日～2019年1月6日

「星野リゾート 軽井沢ホテルブレストンコート」のメインダイニング「ブレストンコート ユカワタン」(以下、ユカワタン)では、2018年12月1日～2019年1月6日に、贅を尽くしたフランス料理「王様のジビエ」を提供します。長野県では11月15日から狩猟が解禁になり、鹿、猪、野兔などが入手できます。この土地だからこそそのジビエ料理を、熟成感あるワインとのマリアージュで堪能するディナーです。



前菜／パイ生地にもまれた「パテ・ド・ロワ」

**手間を惜しまない、王侯貴族のためのジビエ料理**

この冬、ユカワタンが提供するディナーコースは全9品で構成され、前菜の「パテ・ド・ロワ」とメインの肉料理「野兔のロワイヤル」を「王様のジビエ」として提供します。「ロワ/ロワイヤル」とは、フランス語で王様の意味で、この2品はかつてフランス王侯貴族のための特別料理でした。

「パテ・ド・ロワ」は古典フランス料理の前菜で、鹿や猪、山鳩など4種類以上のジビエ、トリュフ、フォアグラ、フルーツなどの食材をミンチ状にし、パイ生地でもんで約2時間焼きあげた料理です。王様の冠のような大きな形のままテーブルへサーブし、ゲストの目の前で切り分けます。

メインの肉料理「野兔のロワイヤル」は、古典フランス料理の最高峰に位置するジビエ料理で、15世紀に起源を持つとされます。野兔の肉でフォアグラやトリュフを巻き、芳醇な味わいとなるよう、やわらかくとろとろになるまで煮込みます。パセリやセロリなどの香味野菜やワインと煮含めたり、1日おいて味を落ち着かせたりするなど、多くの手間と時間がかかることが、王様の料理と言われる由縁です。



メイン／野兔のロワイヤル



## ジビエ料理には、極上の王道ワインを合わせて

ジビエ料理に合わせるワインは、南フランス産のワインが王道と言われています。南フランスは温暖な産地でぶどうが良く熟し、味わいの強いワインが生まれます。滋味豊かなジビエ料理と合わせることで、極上のマリアージュとなります。

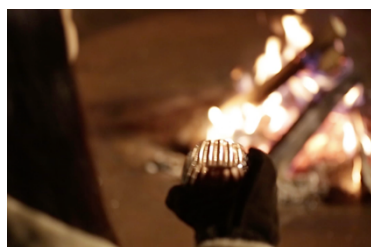
ユカワタンでは、南フランスのコート・デュ・ローヌ地方の中でも最北端にあるコート・ロティという産地で、指折りの評価を受ける作り手のミッシェル・シャブティエ氏やルネ・ロスタン氏のワインを、ジビエ料理にペアリングします。料理とともに味わうことで香りや味が更に増す効果があります。



「パテ・ド・ロワ」とワインのマリアージュ

## 冬の軽井沢だからこその楽しみ「焚き火アペロ」

「王様のジビエ」は、カクテルとジビエを味わう「焚き火アペロ」（アペロとは食事の前にお酒を楽しむこと。食前酒=アペリティフの略語）から始まります。凜とした澄んだ空気の中、夜空には美しい星々が瞬きます。薪のはぜる音を聞き、揺らめく炎を見つめながらお酒を楽しむひとときは、冬の軽井沢ならではの優雅な楽しみです。



### 特別料理「王様のジビエ」概要

- 期間：2018年12月1日～2019年1月6日 ■ 時間：17:30～ \*要予約 日帰り利用：可
- 料金：23,000円／ペアリングは別途12,000円（税・サービス料別 全9品のコース料理）
- 予約方法：電話またはホームページより \*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 ブレ斯顿コート ユカワタン

木立の中に佇む「軽井沢ホテルブレ斯顿コート」のメインダイニング。自然美を大切に  
する日本人ならではの世界観が表現された「ニッポンフレンチ」は、一皿がアートのように美しく、味わうごとに身体がよろこび心が満たされていくフランス料理です。

席数：9卓24席 営業時間17:30～ \* 宿泊以外の方の利用OK

通常ディナーコース 18,000円（税・サービス料別）

住所：〒389-0195 長野県軽井沢町星野 TEL：050-5282-2267

アクセス：JR北陸新幹線 軽井沢駅より車で約15分 URL：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 TEL03-5159-6323 FAX03-6368-6853 E-mail：pr-info@hoshinoresort.com