

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)

「滋味あふれる山菜を味わい尽くす春メニュー」提供開始

期間：2019年3月1日～5月31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)は、日本人の感性や味覚に応える「ニッポン・フレンチ」を提唱しています。2019年3月1日～5月31日には、「滋味あふれる山菜を味わい尽くす春メニュー」の提供を開始します。ユカワタンのスタッフが山菜採りの名人とともに里山に入り、自生する山菜を採取し、調理法を研究する取り組み「山菜ラボラトリー」の成果を活かしたメニューです。



山菜ラボラトリーから生まれる、ここだけのひと皿

春は山菜の豊富な季節です。同時に、春は苦味を味わう季節とも言われ、春の山菜には特有の苦味があります。ユカワタンでは春になると、スタッフが山菜採りの名人依田隆文氏とともに里山に入り、山菜を採取します。ただ採取するだけでなく、山菜が育つ環境や食べ頃、陽の当たり方によって変わる山菜の色や香り、成長具合を確認して、それぞれに適した調理法を研究しています。このような取り組み「山菜ラボラトリー」で、山菜のおいしさを引き出す料理やメニュー開発を行っています。

前菜「里山の恵み」では、水のきれいな沢の周辺に生えるウワバミソウや、山のアスパラガスと呼ばれるシオデなど、市場に出回らない10種類以上の山菜や春野菜を、山菜ラボラトリーで得た知識を元に、素材に適した調理法(焼く、煮る、茹でる、蒸す、揚げる、マリネする(調味液に漬けこむこと))を用いて、苦味や辛味を引き出しています。「桜鱒のミ・キュイとクレソンのナージュ」は、野生のクレソンの苦味が、脂がのった桜鱒に良く合う魚料理です。肉料理「鴨肉のロティと山菜を添えて」は、アサツキやセリ、アマドコロなどの苦味や辛味、ほのかな甘みが鴨肉の旨みと絡み、山菜の味わいを一層感じられるひと皿です。

魚料理 / 桜鱒のミ・キュイ
とクレソンのナージュ

前菜 / 里山の恵み

肉料理 / 鴨肉のロティ
と山菜を添えて

春まだ遠い3月から、ひと足早く春の味わいを用意しています。

「滋味あふれる山菜を味わい尽くす春メニュー」概要

- 期間：2019年3月1日～5月31日
- 時間：17:30～(要予約)
- 料金：18,000円(税・サービス料別)
- 予約方法：電話またはホームページにて。(TEL：050-5282-2267 / <http://yukawatan.blestoncourt.com/>)
- *全9品(コース料理) *日帰り利用：可 *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。清らかな水に恵まれた信州の食材を贅沢に使い、「水のジビエ」をコンセプトに、ここならではのフランス料理を追求しています。

席数：9卓24席 営業時間：17:30～ *宿泊以外の方の利用可

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：<http://yukawatan.blestoncourt.com>

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