

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)

## 「鯉のショーフロア」提供開始

期間：2019年8月10日～9月15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、「水のジビエ」をコンセプトに、信州の清らかな水で育った野菜や魚などの自然の恵みを、滋味あふれる料理に仕立てています。2019年8月10日～9月15日は、鯉の旨みと食感を生かした、夏にふさわしい爽やかな味わいのひと皿「鯉のショーフロア」を提供します。



冷前菜/鯉のショーフロア

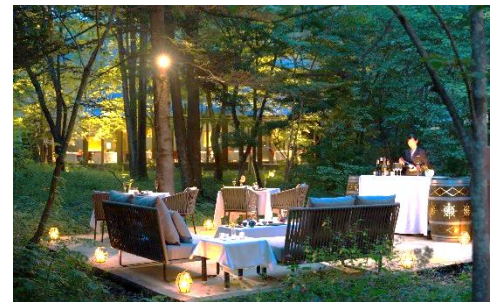
## 驚きと発見がある、ユカワタンの鯉料理

ユカワタンのコンセプトは「水のジビエ」です。信州の清らかな水で育った野菜をはじめ、川で捕れる桜鱒や岩魚などを、滋味あふれる繊細な味わいの料理に仕立てています。この夏は、信州で古くから食されてきた鯉に、クラシックなフランス料理「ショーフロア」を施しました。

夏の鯉は冬に比べて脂がのっていないため、口当たりがさっぱりとしています。「鯉のショーフロア」は、その旨みと特徴であるコリコリとした食感が楽しめるよう、洗いとマリネにした鯉に、白ワインとエルダーフラワーの冷やしたソースをかけた冷製料理です。和のイメージが強い鯉を、仕立てを変えて提供することで、今までの印象を覆す、驚きと発見のある味に仕上げています。口どけがなめらかな白ワインとエルダーフラワーのソースは、鯉の食感をより際立たせます。同時に白ワインの酸味が、エルダーフラワーと、付け合わせのセロリやシャインマスカット、ハーブオイルのそれぞれの香りを、鯉とほどよく調和させています。

## 涼風もごちそうになる、自然のなかのアペロ

夕暮れの時刻に木々のなかで行われるアペロでは、シャンパンなどの食前酒とアミューズを提供します。森を抜ける風が肌にやさしく、涼風もごちそうになるアペロは、夏夜のディナーへの期待を高めます。



## 「鯉のショーフロア」概要

- 期間：2019年8月10日～9月15日 ■ 時間：17:30～(要予約)
- 料金：18,000円(アペロを含むコース全9品・税・サービス料別)
- 予約方法：電話またはホームページにて。(電話：050-5282-2267 URL：<http://yukawatan.blestoncourt.com>)
- \*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～

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