

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)

「天然きのこのコンソメスープ」提供開始

濃厚で複雑な、きのこの香りを味わう

期間：2019年9月17日～11月30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、2019年9月17日～11月30日まで、秋の新メニューで「天然きのこのコンソメスープ」を提供します。都会では手に入らない、希少な天然きのこの旨味が凝縮されたコンソメスープです。



「ユカワタン」は、地元信州の野菜や肉、山菜、川魚を主役に、ここでしかできない、ここならではのフランス料理を追求しています。それは「この土地、その季節に採れるものを味わってほしい」という、おもてなしの心の表れです。2019年9月17日～11月30日には、都会では手に入らない、様々な天然きのこを使用したコンソメスープを秋のコース料理のなかのひとつとして提供します。栄養豊富な土壌で育つ天然きのこは希少で、この時期、ユカワタンでしか味わえない贅沢なスープです。

天然きのこをたっぷり味わうコンソメスープ

スープのなかに入っているきのこは、強い香りがする香茸(こうたけ)や、高級食材のボルチーニ茸に味が似ているヤマドリタケモドキ、山の珊瑚礁とも称されるハナビラタケなど、その時期に採れる10種類ほどの天然きのこです。これらのきのこを煮て、牛肉を長時間丁寧にひいたコンソメに香りを持ち、時間をかけて灰汁(あく)を取り除きます。数種のきのこを贅沢に使ったその琥珀色のスープを、パイ生地ですべてを蓋をして香りを閉じ込め焼き上げることで、熱々で濃厚な味になります。秋の季節にふさわしい、きのこの香りを楽しむひとつです。



天然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共に山に入り、天然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味を生かしたひと皿を創ります。



「天然きのこのコンソメスープ」概要

(全9品のコース料理のなかのひと皿です)

■期間：2019年9月17日～11月30日

■料金：18,000円 (全9品 税・サービス料別)

■予約方法：電話またはホームページより受付

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

*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 プレストンコート ユカワタン

森の中に佇む一軒家レストラン。コンセプトは「水のジビエ」です。信州の清流とその恵みによるこだわりの食材で一期一会のひと皿を創ります。

電話：050-5282-2267

住所：〒389-0195 長野県軽井沢町星野

アクセス：JR北陸新幹線軽井沢駅より車15分

営業時間：17:30～

ディナーコース：18,000円 (税・サービス料別)

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

電話：03-5159-6323 FAX：03-6368-6853 e-mail：pr-info@hoshinoresort.com