

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)

## 冬の特別料理「王様のジビエ」提供開始

王侯貴族のための優雅な料理

期間：2019年12月27日～2020年1月31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12月27日～2020年1月31日まで、王侯貴族のための特別料理であった「王様のジビエ」を提供します。長野県では秋頃から狩猟が解禁になり、軽井沢周辺でも、鹿、猪、野兔などが入手できます。この土地だからこそ味わえるユカワタンならではのジビエ料理です。



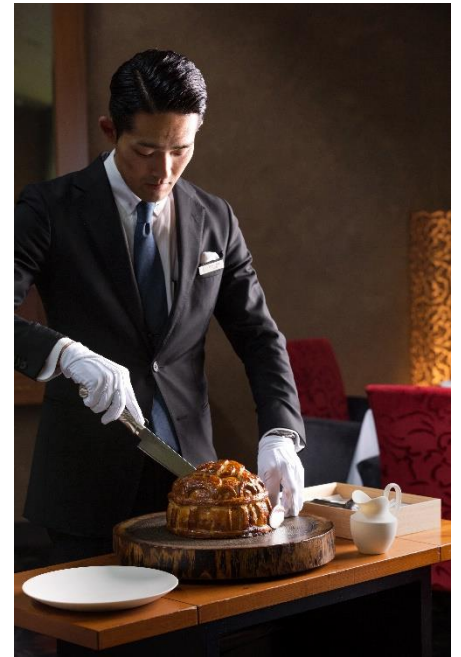
「ユカワタン」は、地元信州の野菜や肉、山菜、川魚を主役に、ここでしかできない、ここならではのフランス料理を追求しています。それは「この土地、その季節に採れるものを味わってほしい」という、おもてなしの心の表れです。2019年12月27日～2020年1月31日には、ディナーコース全9品内、前菜の「パテ・ド・ロワ」とメインの肉料理「野兔のロワイヤル」を「王様のジビエ」として提供します。ロワまたはロワイヤルとは、フランス語で王様の意味で、この2品はかつてフランス王侯貴族のための特別料理でした。食材の仕入れが困難なため提供期間が限られますが、冬の時期にしか味わえない、希少なジビエ料理です。(上記写真/前菜「パテ・ド・ロワ」)

## 王侯貴族のためのジビエ料理

前菜の「パテ・ド・ロワ」は、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、フルーツをミンチ状にし、パイ生地で包み焼き上げた料理です。細工をほどこした王様の冠のよう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。幾層にも重ねられた断面は美しく、様々な素材が一体化し、いろいろなジビエの味が楽しめます。



メインの肉料理「野兎のロワイヤル」(写真右下)は、フランス料理の特徴が凝縮され、容易に作れないことから、古典フランス料理の最高峰に位置するジビエ料理といわれます。野兎の肉でフォアグラやトリュフを巻き、とろけるほどやわらかく煮込みます。料理全体を覆う、濃厚な香りが漂う赤ワインのソースとやわらかな肉を、なめらかなフォアグラで程よくバランスを取り、旨味と香りを楽しむひと皿です。



「パテ・ド・ロワ」は、パイ生地が焼き上がるまで約2時間かかります。「野兎のロワイヤル」は、香味野菜やワインと煮含めたあと、1日おいて味を落ち着かせます。どちらの料理も、出来上がるまでに多くの労力と時間がかかることが、王様の料理と言われる由縁です。

### 「王様のジビエ」概要

■期間：2019年12月27日～2020年1月31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。「水のジビエ」をコンセプトに、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。

所在地：〒389-0195 長野県軽井沢町星野

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

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～

料金：ディナーコース：18,000円(税・サービス料別)

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

