

(別紙1) 「軽井沢 味の街」新規店舗一覧

※メニュー画像はイメージです。

店舗名	業種	事業者	特徴
御曹司 きよやす庵 	和食	東京レストランツファクトリー株式会社	六本木と鎌倉で展開している高級和食店「御曹司 きよやす邸」の姉妹店「御曹司 きよやす庵」が軽井沢初出店です。 お昼は、きよやす邸で大人気のハンバーグ定食と、六本木で行列のできる、系列店の“牛ひつまぶし”など人気メニューがメイン。夜は、お酒と和食職人が作るおつまみを気軽に楽しめる和食店です。
クールマイヨール 	イタリアン	プライムミート株式会社	北イタリアを料理のコンセプトに信州の恵みを堪能できるレストランとしてクールマイヨールが出店します。 こだわりの生パスタ&ピッツァや、こちらの店舗でしか食べることができない野菜を使ったサラダビュッフェを存分にお楽しみください。
ソースかつ丼 明治亭 	和食	株式会社明治亭	長野県駒ヶ根名物「ソースかつ丼」を軽井沢からお届けします。 地元で人気の自家製ソースを使用しています。また、馬刺御膳、信州味噌焼牛タン御膳、信州蕎麦セットなどご当地ならではのメニューを用意いたします。信州野菜などこだわりをもった食材を提供いたします。
熟成和牛焼肉 Aging Beef(エイジング・ビーフ) 	焼肉	株式会社新和	時間がおいしくしてくれる＝熟成(エイジング) ドライエイジング製法で時間をかけることにより肉質は柔らかく、アミノ酸が増加、旨味はより上質で濃厚に変化します。最高の状態に仕上げた“熟成和牛”と記憶に残る最高のおもてなしを、軽井沢パッケージをコンセプトにした空間でお楽しみください。
築地 ハレの日 	寿司	株式会社虎杖東京	築地直送の海鮮が楽しめる「築地 ハレの日」。お買い物の限られた時間の中で、ちょっと贅沢な時間を「食」で楽しみませんか。 お昼は気取らず「丼スタイル」、夜は本格江戸前鮨はもちろん、天ぷらやお酒も楽しめるよう一品料理をご用意しております。
門前洋食 藤屋平五郎 	洋食	株式会社藤屋	善光寺門前に佇む歴史ある信州のお店として、懐かしさと新しさ「TRAD & NEW」をコンセプトとした新しいごちそうの形「門前洋食」を表現します。五感を刺激するようなスペシャリテに長野県の米どころから厳選した「おいしいごはん」を合わせ、贅沢な時間を提供します。
月季花(ユイジファ) 	中華	際コーポレーション株式会社	本場の中国料理が味わえるチャイニーズレストラン「月季花」名物、五味五色小籠包。熱々の土鍋ごはん、四川担々麺などバリエーション豊かな中国料理をお楽しみください。カップルやご家族連れのお客さまはもちろん、宴会にもご利用いただけます。ティータイムには、中国茶とデザートも。ワインやアルコールもご準備しております。