

星のや軽井沢 (長野県・軽井沢)
旬を迎える松茸を使った
「松茸とシャンパーニュ朝食」今年も登場
期間：2019年9月10日～10月10日

長野県・軽井沢の滞在型リゾート「星のや軽井沢」に、「松茸とシャンパーニュ朝食」が今年も登場します。2019年9月10日～10月10日の1ヶ月限定で、メインダイニング「日本料理 嘉助」にて提供する、旬を迎える松茸を使った朝食プランです。朝から松茸とシャンパーニュの香りに包まれた時間を過ごすことができます。



長野の秋を松茸とシャンパーニュで味わう朝食

朝の空気の中で、松茸とシャンパーニュを味わう朝食プランが登場します。長野県は国内出荷量で常に上位を占める松茸の産地です。例年8月末から9月上旬に松茸の出荷が始まり、秋の訪れを感じさせます。そこで、松茸の香りに包まれる、贅沢で幸せな非日常の時間を満喫してほしいという思いから、松茸とシャンパーニュを味わう朝食プランを考案しました。松茸の香りは「マツタケオール」や「桂皮酸メチル」という成分によるもので、食欲増進を促す作用があるといわれています(*)。蓄積した夏の疲れから、食欲が落ちることもあるという秋に、仕事などの日常を忘れて、朝から香りに包まれた時間を過ごすことができます。



*参考文献：最新決定版 栄養がわかる 体によく効く食材事典 (Gakken)

特徴1 松茸尽くしの献立

松茸の炭火焼きは自分で焼いた後、好みのサイズに手で細かく裂いて、出汁醤油で味わいます。メインは「松茸とほろほろ鳥の朝がゆ」です。ほろほろ鳥の出汁が染み出たかゆに、炭火で焼いた松茸を加えて完成させます。その他、土瓶蒸しや松茸餡をかけた出汁巻き卵、松茸入り秋のサラダ、松茸と牛肉の小鍋仕立てなど、松茸尽くしの献立が楽しめます。



<松茸とシャンパーニュ朝食 献立一例>

松茸の炭火焼き	松茸土瓶蒸し	香の物
松茸入り秋のサラダ	松茸と牛肉の小鍋仕立て	デザート
松茸餡をかけた出汁巻き卵	松茸とほろほろ鳥の朝がゆ	シャンパーニュ (2人で1本)

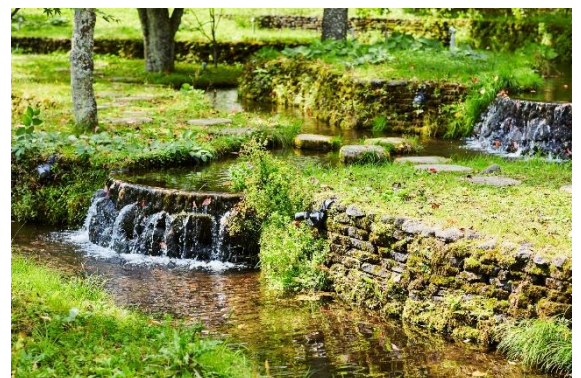
特徴2 松茸と熟成シャンパーニュのマリアージュ

きのこの芳醇な香りとワインの熟成した香りは、最高の組み合わせとして語られるもののひとつです。用意するのはソムリエがセレクトしたシャンパーニュ「アンリオ キュベ・アンシャンテルール HENRIOT CUVÉE DES ENCHANTELEURS 2000」。良年のみ生産されるというアンリオ社のプレステージ・キュベで、2000年の上品でエレガントなビンテージは、和食の味を引き立たせます。大地を思わせる熟成香と複雑味があり、松茸のふくよかで力強い香りと調和する、熟成した優しい味わいが特徴です。



特徴3 一足早い秋の気配を感じる特別席

棚田に面している日本料理 嘉助の屋外テラスは、都内より一足早く訪れる秋の気配が感じられる特別席。一面の緑の中にほのかに色づく、楓や山桜の葉が目を楽しませます。爽やかな秋の空気の中、棚田を流れ落ちる水音を聞きながら、松茸とシャンパーニュの香りに包まれる休日の朝を満喫できます。



「松茸とシャンパーニュ朝食」概要

- 期間：2019年9月10日～10月10日（除外日あり）
- 料金：35,000円／1名（税・サービス料別）＊宿泊代別
- 場所：星のや軽井沢 メインダイニング「日本料理 嘉助」
- 時間：9:00～12:00の間で約1.5時間
- 定員：1日3組／6名まで ＊最少催行人数：2名
- 予約：公式ホームページ（<https://hoshinoya.com/karuizawa/>）
又は電話0570-073-066（星のや総合予約）にて7日前24:00までに予約
- 対象：星のや軽井沢宿泊者限定
- 予約開始日：2019年5月1日
- 備考：仕入れ状況により料理内容や食材の産地が一部変更になる場合があります。

星のや軽井沢

現代を休む日、谷の集落に滞在する。離れの客室は水辺を囲み、部屋のテラスからは季節のうつろいを感じられます。「軽井沢野鳥の森」に面した豊かな自然環境にて、休息の時間を満喫できる滞在型リゾートです。

所在地：〒389-0194 長野県軽井沢町星野
電話：0570-073-066（星のや総合予約）
客室数：77室・チェックイン：15:00／チェックアウト：12:00
料金：1泊98,000円～（1室あたり、税・サービス料別、食事別）＊予約は基本2泊より
アクセス：JR軽井沢駅より車で約15分（送迎バスあり）、碓氷軽井沢ICより車で約25分
URL：<https://hoshinoya.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