

星野リゾート 軽井沢ホテルブレストンコート（長野県・軽井沢町）

色彩あふれる、カラフルなデザートコース

## 「デセール・ド・クルール」を期間限定で提供

日程：2019年7月27日～8月8日

美食のホテル「星野リゾート 軽井沢ホテルブレストンコート」は、2019年7月27日～8月8日に「色」をテーマにしたデザートコース「デセール・ド・クルール」（Dessert de Couleur）を提供します。ブルーベリーやフランボワーズ、桃、ルバーブなど、鮮やかな色彩のフルーツや野菜を使い、ひと皿ひと皿をテーマとする色だけで作る、全5色・5品のデザートコースです。赤・緑・黄・紫・白のデザートで、軽井沢の夏の景色を表現しています。甘さだけではなく味の広がりを、フランス料理のフルコースのような仕立てで楽しめます。



<紫：4品目：夜空の向こうで>

### 色を楽しむデザート。素材は夏の太陽を浴びて輝くカラフルなフルーツや野菜

軽井沢ホテルブレストンコートでは、旬の素材を使ったデザートを、一年を通して提供しています。2019年は、「色」をテーマにしたデザートコース「デセール・ド・クルール」（Dessert de Couleur）を、7月27日～8月8日に提供します。

夏は、ブルーベリーやフランボワーズ、桃、ルバーブなど、カラフルなフルーツや野菜が、種類豊富に収穫できる季節です。そこで、自然が生み出す豊かな色彩に着目し、ひと皿ごとにテーマカラーを定めたデザートコースを考案しました。赤・緑・黄・紫・白の全5色・5品のデザートは、軽井沢の夏の景色を表現しています。

### 甘さだけじゃない、酸味、苦味、塩味もデザートで

デセール・ド・クルールでは、フルーツだけではなく野菜も使うため、甘さだけでなく、酸味、苦味、塩味など、味の広がりを堪能できます。

全5品は、1品目をサラダ、2品目を前菜、3品目をスープ、4品目をメイン、5品目をフロマージュ（食後のチーズ）の構成です。フランス料理のフルコースのような仕立てで楽しめます。



## 赤・緑・黄・紫・白。カラフルな色を楽しむ

## &lt; 赤：1品目：花燃ゆ &gt;

鮮やかな赤色のひと皿は、高原に咲くバラをイメージしました。赤いルバーブのマーマレードとコンポートを、赤いバラの花びらと赤紫蘇やアマランサス（\*）の赤い葉で覆い、仕上げに粉末にしたフランボワーズをふりかけています。葉や花びらにはやや苦味があるので、ガラスの器に敷いたバラとルバーブのアイスを少し溶かしてドレッシング代わりに、サラダのように味わいます。ルバーブとフランボワーズ、両方の酸味が重なる、さっぱりしたデザートです。（\*アマランサス：実や葉、茎を食べるヒユ科の植物）



&lt; 赤：1品目：花燃ゆ &gt;

## &lt; 緑：2品目：木洩れ陽の中 &gt;

夏の強い陽差しを木々の緑がやさしくさえぎり、涼やかな木洩れ陽が生まれる、夏の風景を表現しました。特徴的な緑の葉は、素揚げしたバジルです。その下に、緑色のルバーブのムースと、ライムのジュレが隠れています。周りの枝豆のソースをあわせると、酸味の中に枝豆の甘さが加わり、味に変化が生まれます。バジルを使った淡い緑色のアイスクリームは、ほのかにスパイシーで、味わいのアクセントにもなります。



&lt; 緑：2品目：木洩れ陽の中 &gt;

## &lt; 黄：3品目：夏畑（なつばたけ） &gt;

夏の軽井沢に広がるトウモロコシ畑。そこで空に向かって伸びるトウモロコシをイメージしました。筒状のトウモロコシのチュイル（薄いクッキー）の中に、茹でたトウモロコシ、ポップコーン、トウモロコシのクリーム、トウモロコシのシャンティ（ホイップしたクリーム）が詰まっています。仕上げに焼きトウモロコシを添えた、トウモロコシづくしのひと皿は、まるで濃厚なコンスープのように、トウモロコシ本来の甘みを感じることができます。



&lt; 黄：3品目：夏畑 &gt;

## &lt; 紫：4品目：夜空の向こうで &gt;

軽井沢は霧が発生しやすい土地です。メインのデザートは、カシスとラベンダーの泡を液体窒素で凍らせて、皿の上に霧を発生させるパフォーマンスから始まります。その霧が晴れた後に見える夏の夜空の美しさをデザートで表現しました。艶やかなブルーベリーとブルーはきらめく星々、ブルーベリーのムースは遙かに輝く星雲のようです。フルーツの甘酸っぱさが凝縮された、カシスビネガーやレモンのジュレ、ブルーベリーとカシスのソースとともに味わいます。



&lt; 白：5品目：雲の香り &gt;

## &lt; 白：5品目：雲の香り &gt;

夏の青空に浮かぶ真っ白い雲のようなクレメダンジュ（ふわふわのチーズケーキ）です。口に入れるとすっと溶ける軽やかな口当たりと、チーズの酸味が清涼感をもたらす、暑い夏にぴったりなデザートです。ガラスの底には、ジャスミンの香り付けをした桃のコンポートを忍ばせました。クレメダンジュとあわせると、桃の甘みにチーズの酸味がからみ、爽やかな甘さを体験できます。

## 「デザート・ド・クルール」概要

■期間：2019年7月27日～8月8日 ■時間：10:00～16:00ラストオーダー ■場所：ザ・ラウンジ

■料金：3,800円（全5品のコース/税・サービス料別）

\*「夜空の向こうで」は単品オーダー可能 1,200円（税・サービス料別）

\*事前予約可。電話またはホームページにて。（電話：0267-46-6200 URL：https://www.blestoncourt.com）

\*仕入れ状況によりコース内容や食材が一部変更になる場合があります。

## 星野リゾート 軽井沢ホテルプレストンコート

軽井沢の小高い丘の上に佇む美食のホテルです。ザ・ラウンジでは旬のフルーツを用いたデザートを一年を通して提供しています。客室はすべて独立型のコテージスタイル。森の空気を肌で感じることができる、心身ともにやすらげる空間で皆様をお迎えします。

住所：長野県軽井沢町星野 電話：0267-46-6200 URL：https://www.blestoncourt.com

部屋数：39室 チェックイン：15:00/チェックアウト：12:00

宿泊料金：17,000円～（1泊朝食付き/2名1室利用1名あたり/税・サービス料込）

アクセス：JR北陸新幹線 軽井沢駅から車で約15分



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)