

星野リゾート ブレ斯顿コート ユカワタン (長野県・軽井沢町)

## 「軽井沢の情景を映す春メニュー」提供

期間：2020年3月1日～5月31日

「星野リゾート 軽井沢ホテルブレ斯顿コート」のメインダイニング「ブレ斯顿コート ユカワタン」(以下、ユカワタン)では、2020年3月1日～5月31日まで、軽井沢の春の情景をひと皿ごとに映す、コース料理を提供します。「水のジビエ」をコンセプトとするユカワタンらしく、「鯉」・「桜鱒」・「川海老」・「山菜」など、信州の清らかな水の恵みから得られる食材を使用しています。軽井沢の3月は、春はまだ遠い頃ですが、ひと足早く料理で春を感じられるメニューです。



スープ/川海老のコンソメと雪下人参のロワイヤル

## 春メニューのテーマは「春の川辺」

信州の清流と水の恵みの食材にこだわる「ユカワタン」は、「水のジビエ」をコンセプトに、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。2020年3月1日～5月31日には、軽井沢の春の情景をひと皿ごとに映す春メニューを提供します。

「川海老のコンソメと雪下人参のロワイヤル」では、3月～4月は、まだ肌寒い日が続く頃ですが、川辺に小さな青い芽が出始め、少しずつ春に近づいている風景を表しています。冬の間、雪の下で越冬する、甘くてみずみずしい雪下人参のフラン(液状のものを蒸した料理)に、濃厚でとろみのある川海老のスープをかけました。ウニとキャビアを混ぜながら味わいます。山菜のカワヂシャ(清流レタス)が小さな芽を、金粉は、時々差し込むやわらかな春の日差しを表しています。

## 料理で美味しく春を感じる



前菜の「鯉とクレソンのショーフロア レモンのアクセント」は、少しずつ芽吹き始めた葉の緑が川に映り、その中を泳ぐ魚を表しています。鯉の洗いは、クレソンのソースでコーティングされ、その周辺は生のクレソンやレモンの皮、大根の燻製、パウダー状のピーナッツオイルがあしらわれています。川辺の周辺で、次々に咲き始める花々のように、彩りが美しいひと皿です。

前菜：鯉とクレソンのショーフロア レモンのアクセント



魚料理は「桜鱒のミキュイ ナージュ仕立て」です。料理でナージュ仕立てというと、スープより濃く、ソースより薄い液体のなかを「泳いでいるような」という意になります。前菜同様、こちらの料理も川の中を泳ぐ魚を表しています。桜鱒は1時間絶妙な加減で火入れをし、ムースのようにやわらかい食感です。食す直前にビーツと桜鱒の骨からとった出汁をかけて味わいます。雪解けの水と一緒に流れ落ちる葉を表すのは、栄養価が高いアマランサスリーフです。

魚料理：桜鱒のミキュイ ナージュ仕立て



肉料理は「鴨肉のロティとそのジュ 季節の山菜を添えて」です。鴨の胸肉をロティ（蒸し焼き）にして、鴨の出汁と赤ワインを煮込んだソースと合わせて味わいます。添えているのは、ツルアジサイ、ノビル、セリ、ナズナ、アサツキなどの山菜です。その苦味や辛味が、鴨肉の旨みとよく合います。長い冬の後、川辺の周辺の樹々が、一斉に芽吹く様子を表しています。

肉料理：鴨肉のロティとそのジュ 季節の山菜を添えて

## 「軽井沢の情景を映す春メニュー」概要

■期間：2020年3月1日～5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 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）  
 アクセス：JR北陸新幹線 軽井沢駅から車で約15分  
 URL：<http://yukawatan.blestoncourt.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](mailto:pr-info@hoshinoresort.com)