



木陰のグリルブランチ

一日一組限定、貸切で過ごす朝のアウトドアダイニング

圧倒的な緑の中で過ごす、記憶に残る朝食の時間。一組のためだけに、新緑の緑の中設えられたアウトドア・ダイニングテーブル。軽井沢のシャルキュトリーから届くソーセージやパテ、手の込んだアペリティフに野菜を丸ごと使ったサラダ、嘉助料理長特製の、ほんのり和の風味が広がる温かいスープ。大胆に素材を焼き、ブランチを楽しんだ後も、時間や他のゲストを気にせず、ゆっくりと木陰でのひとときをお過ごし頂けます。一日の中で一番心地よい、朝の軽井沢をご満喫いただけるプログラムです。



大胆に素材の味を感じるアウトドアグリル

グラスを片手に、グリルで焼き上げる野菜やソーセージを味わう。初夏の日差しの下、高原の空気を吸い込んで。アウトドアの野性味を手軽に体験でき、準備や片付けの手間は不要。ファミリーにもお勧めです。

料理長特製 和の香り漂う発酵スープ

甘麴や豆などのまろやかな甘味が特徴の、嘉助料理長特製、発酵スープ。朝の身体を目覚めさせ、ほんのり温める、多種の野菜が溶け込んだ手の込んだ一品。他、シャンパンにぴったりの前菜、サラダなどもご用意。ほんのり薫る和の風味に心和みます。



星のや軽井沢「木陰のグリルブランチ」 ■料金：15,000円（税・10%サービス料別）※宿泊代は含まれておりません
■提供期間：5～8月 ■2名様より ※仕入れ状況により異なる食材を用いる可能性があります



敷地の一角を貸切に 木陰のダイニング

広々とした丘を貸しきりにし、設けられるダイニング。ご自身の“別荘の庭”のようなプライベート感覚でお過ごしいただけます。食後はデッキチェアやハンモックでまどろみの時間を過ごしたり、涼風を楽しみながら読書に勤しんだり。休日の朝を目一杯満喫いただけます。

初夏の信州は野菜の宝庫

プチュヴェール（芽キャベツとケールの掛け合わせたもの）やアスパラガス、春レタスなど、初夏の信州では多くの野菜が栽培されています。その時々で入荷する旬の野菜を使い、目に美しくヘルシーにご用意します。



旬のフルーツカクテル

雪の下に埋蔵され甘みを増した「スノーアップル」や、苺、あんず、葡萄、プルーンなど信州の旬のフルーツを使ったカクテルをご用意。スパークリングワインとあわせたり、スムージーとしてお召し上がり頂いたり、様々にアレンジいたします。

献立例

旬のフルーツカクテル
 アペリティフ
 旬の野菜を使ったサラダ
 パン
 グリル料理
 シャルキュトリーから届くソーセージやお肉などをご用意します
 発酵スープ
 数種の豆や麴などを使ったスープ
 デザート

献立や食材は入荷状況により異なる場合がございます



星のや軽井沢メインダイニング 日本料理「嘉助」 料理長紹介
 稲家 栄二（いなけえいじ）

1964年福岡生まれ。辻学園日本調理師専門学校卒業。

19歳より料理人として働きはじめる。割烹で腕を磨き、ホテルや旅館のテナントの立ち上げに立会い、成功を収める。

2005年株式会社星野リゾート入社。星のや軽井沢の開業に合わせ、調理ユニットに配属。2010年ユニットディレクター着任。2013年総料理長着任。同年5月より「山の懐石」開発に着手。その後も力を注ぎ続けている。

星のや軽井沢

現代を休む日、谷の集落に滞在する。すべての星のやの始まりである軽井沢は、首都圏から程近く、慌ただしい毎日を休むにふさわしい場所です。澄んだ空気に包まれた「山あいの理想郷」と表現すべく、離れたくなった客室は水辺を囲み、部屋のテラスから四季折々の景色を臨めます。全ては「極上の休息」をお届けする為の、おもてなしの空間です。

所在地：〒389-0194 長野県軽井沢町星野
 代表電話番号：050-3786-0066（星のや総合予約）

料金：1室1泊あたり62,000円～

（税・サービス料10%込・食事別）※通常ご予約は2泊より

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

