

スイーツをコースで頂く、リゾートのティータイム

ムニュ・デセール 2016・初夏のメニュー

軽井沢ホテルブレ斯顿コートのザ・ラウンジでは、旬の果実のスイーツをコースで堪能する「ムニュ・デセール」を提供しています。パティシエが自ら産地を巡り出会った、良質の素材を存分に生かす、訪れたからこそ味わえるスイーツを、涼やかな風が渡る軽井沢でご体験ください。



Flocon Violet フロコン・ヴィオレ（紫色の雲）

温かい&冷たい、酸っぱい&甘い。多彩な味わいが楽しめる欲張りな初夏のスイーツは「紫色の雲」と名付けた、ふわふわで温かいカシスのスフレ。トロリとした舌触りに芳醇なカシスの香りが口いっぱいに広がります。スフレの下にはヨーグルトとカシス・ブルーベリーのソース、カシスのコンポートとカシスのクリーム、爽やかな香りいっぱいのエルダーフラワーの泡のソースに、ハチミツをかけたアイスクリームも添えて。見ると幸せになれるといわれている“紫雲”にスイーツで出会えます。

リゾートのティータイムは、スイーツもコースで。

前菜＋メイン＋デザートと、まるでコース料理を味わうようにスイーツを愉しむ「ムニュ・デセール」。1品目は「庭で散歩」と題して、バスケットに入った小箱には2種類のあたたかなマドレーヌと涼やかな3種のグラスデザート。そして上記の「フロコン・ヴィオレ(紫色の雲)」と続き、最後は、時を忘れてお茶の時間を楽しむ10種類の小菓子が並びます。

涼やかな風が流れるオープンエアのラウンジで優雅なティータイムをお過ごしください。



素材への拘り

夜の冷え込みと、真夏のような昼の暑さ、眩しい太陽の光が降り注ぐ信州の山里では、良質なカシスが栽培されています。カシスの収穫はわずか1ヶ月足らずで、多くは冷凍やジャムへと加工されています。産地が近いからこそ入手できた生のカシスを使って、さわやかな芳香と酸味を存分に活かしたスイーツへ仕立てました。



ホテルブレ斯顿コート
シェフパティシエ
厚東宣洋

【軽井沢ホテルブレ斯顿コート】 ザ・ラウンジ

ムニュ・デセール 3500円、ドリンク別、フロコン・ヴィオレのみ 単品1200円 ※価格は税・サービス料別
提供予定期間 7月4日～7月22日(食材の入荷状況によって変わります) 10:00～19:00(ムニュデセール/O16:00)



星野リゾート 軽井沢ホテルブレ斯顿コート

古くから迎賓文化が育まれた軽井沢で1964年より多くの著名人や文化人を迎えてきた「ホテルブレ斯顿コート」は、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ています。
長野県軽井沢町星野 電話:0267-46-6200 <http://www.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