

信州の秋の味覚を贅沢に盛り込んだ

秋の実り御膳

軽井沢・星野エリアのカジュアルダイニング「村民食堂」の秋限定メニューは「秋の実り御膳」。秋の食材を散りばめた8つの前菜、銀杏とむかごの吹き寄せご飯、温かい栗どら焼きに加え、その場で焼いていただく、きのこの炭火焼きなど、秋の食材を存分に堪能できるメニューです。



秋の実り御膳

- ・前菜
信濃雪鱒の漬け
芋、栗、南瓜の天ぷら
焼き信州サーモン
銀杏、ユリネ、むかごの素揚げ
- ・きのこ4種の炭火焼
- ・牛肉の朴葉味噌焼き
- ・銀杏とむかごの吹き寄せごはん
- ・佐久鯉の萩真薯
- ・栗とそばの実の温かいどら焼き

- ・期間：9/27～11/30
- ・料金：3600円

きのこの炭火焼きを卓上で



「きのこ4種の炭火焼」は、目の前に置かれた七輪で焼きたてをいただきます。採取できる期間が短いため幻のきのこと言われる黄色い‘タモギタケ’や‘ダイコクシメジ’、‘ヒラタケ’など、ここだからこそ味わえる希少なきのこを、きのこ本来の味がわかる炭火焼で香ばしく焼き上げます。

信州の秋を一皿の前菜に

8種類の秋の食材を、長野県を象った皿に盛りつけました。秋に信州で味わって頂きたい食材が全て入った一皿です。



■村民食堂 季節の素材をひと工夫した定食や一品料理が味わえる。昼は定食メニューで、夜はアラカルト料理でお酒と一緒に、いつでも気軽に楽しめるダイニング。【営業時間】11:00～23:00 (22:00LO) 【TEL】0267-44-3571

■本リリースに関するお問合せ先 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