

2017年4月1日～6月30日

朝鍋で身体をポカポカに。

信州の里山で、春の爽やかな香りを味わう特別朝食メニュー

## 「牛肉の山椒鍋」を提供します



長野県・軽井沢の滞在型温泉旅館「星のや軽井沢」のメインダイニング、「日本料理 嘉助」では2017年4月1日～6月30日までの期間限定で、特別朝食メニュー「牛肉の山椒鍋」を提供します。信州の里山に自生し、味噌や料理の風味付けとして古くから食されてきた山椒。刺激的で爽やかな山椒の“香り”を味わう朝鍋を用意しました。肌寒い信州の春、身体を中からあたため、軽快な一日へ導く特別朝食です。



## 肌寒い春の朝、爽やかな香りを楽しむ朝鍋で身体をあたため、目覚めさせる

鍋といえば冬のイメージですが、春の信州はまだ肌寒い時期。例年朝食で豆腐鍋を提供し、好評いただいて参りました。春の牛は脂が適度に落ち、引き締まった肉はあっさりとして重さを感じさせず、朝にちょうど良い口当たり。信州の里山に今も多く自生する山椒は、4月から6月頃にかけて新芽が出、花が咲き、青い実をつけます。山椒の刺激的で爽やかな香りや味わいは、眠りを引きずる朝の身体を目覚めさせます。

## 花だけではなく、「木の芽」や「青山椒」も味わう山椒鍋

一般には「花山椒」を使った鍋が知られていますが、今回は花山椒に加え「木の芽」や「青山椒」も使って鍋をご用意します。華やかな香りが口に広がる花山椒と比べ、木の芽や青山椒は刺激的な辛みと爽やかな香りが特徴。春の信州の味覚、ウリイやワラビ、ウドなどの山菜が入った香り豊かな出汁に牛肉をさっとくぐらせ、山椒とともに口に運ぶと、肉の甘みと山椒の辛み、そして爽やかで馥郁とした香りが楽しめます。ビタミンや鉄分を多く含む牛肉、血行を促す働きのある成分を含むという山椒。栄養豊富な朝食で、健康的で快適な一日のはじまりをお手伝いいたします。

今後も星のや軽井沢では、信州の食材や食文化に触れていただく企画を提案して参ります。

星のや軽井沢メインダイニング 日本料理 嘉助「牛肉の山椒鍋」 ■提供期間：2017年4月1日～6月30日 ■1日1組 2名様より  
■料金：7,000円（税・サービス料10%別）※宿泊代は含まれておりません ■含まれるもの：先付け、鍋、雑炊、デザート

## 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、離れに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

アクセス：JR軽井沢駅より無料送迎バスで約15分、碓氷軽井沢ICより車で約25分

代表電話番号：0570-073-066（星のや総合予約） URL：http://hoshinoya.com

部屋数：77室 チェックイン：15:00～/チェックアウト～12:00

料金：72,000円～（1室1泊あたり・食事別・税・サービス料込）※通常ご予約は2泊より

仕入れ状況により、料理内容や食材の産地が一部変更になる場合がございます。

## 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