

芽吹きを美味しく楽しむ宿泊プラン 「軽井沢スプラウトステイ」がリニューアル

「星野リゾート 軽井沢ホテルプレストンコート」は、2017年4月～5月の間、「軽井沢スプラウトステイ」と題した季節限定の宿泊プランを提供いたします。2016年春に好評を頂いたこのプランは、2年目を迎え、プランに夕食と夜食を加え、朝食は更に拘りのスプラウト(芽吹き野菜)を揃えて、2017年4月再販売いたします。



心地良い空腹へと誘う、スープだけのシンプルな夕食

程よい空腹感で朝を迎え、空っぽのお腹に良質な素材を摂り入れて頂きたい想いから、今回リニューアルでは、新たにシンプルなスープのみの夕食をプラスいたしました。スープは、春に旬を迎える新玉ねぎを丸ごと調理したコンソメスープ。皮ごとローストした玉ねぎの、甘く、とろけるほどに柔らかい味わいは、スープだけの軽い食事ながらも高い満足感を得る事が出来ます。

大豆と雑穀で仕立てたギルトフリーな夜食

シンプルな夕食を済ませた後、口寂しく心もとない夜に、大豆と雑穀のグラノーラとフルーツ、豆腐クリームで作るスイーツを準備しています。植物性素材をメインに使い夜に口にしても抵抗のないスイーツです。

自然のリズムで目覚めた朝に、春の味わいたっぷりのスプラウトの朝食

ほどよい空腹と心地良い鳥のさえずりで目覚めた朝の朝食は、りんごと春菊のスムージーから始まります。そしてメインは、アスパラガスや筍、こごみにタラの芽など、春ならではの苦みを携えた山里のスプラウトなどを盛り込んだ‘体が喜ぶ’サラダブッフェをお楽しみ頂けます。サラダは、シェフオリジナルのフキノトウのディップをつけたり、ナッツやオイルをプラスしたりして、そば粉のクレープ生地でラップサンドにします。リニューアルしたサラダブッフェでは、より土地の香りを感じる春の味わいに拘ってスプラウト(芽吹き野菜)をご用意いたしました。

ホテルプレストンコートは訪れたからこそ味わえる料理で、心地良い時間をお約束いたします

迎賓文化が育まれた軽井沢で客人をもてなす美味しい料理。ホテルプレストンコートでは、旬や四季を大切にする日本人ならではの感性をフランス料理にとりいれて、料理を通じて新しい発見と心地良い時間をご提供していきます。

星野リゾート【軽井沢ホテルプレストンコート】軽井沢スプラウトステイ

期間:2017年4月1日～5月31日 2名1室利用・お一人様 ¥21,000～ (税・サービス料込) 含まれるもの:宿泊料、ご夕食・お夜食・ご朝食



星野リゾート 軽井沢ホテルプレストンコート

古くから迎賓文化が育まれてきた軽井沢で1964年より、多くの著名人や文化人を迎えて来た「軽井沢プレストンコート」。すべて独立型のコテージタイプの客室は、森の空気を肌で感じることのできる心身ともにやすらげる時間

〒389-0195 長野県軽井沢町星野 TEL0267-46-6200 客室/39室 宿泊料 ¥17,000～ 1泊朝食付き2名1室1名様

■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