

クレソンメニュー3種を期間限定で販売

2017年 4月1日 (土) ~4月30日 (日)

軽井沢星野エリアの「村民食堂」は、2017年4月1日~4月30日の期間限定で、クレソンを使ったメニュー3種を期間限定で販売いたします。クレソンは、明治時代、軽井沢へ避暑に訪れた宣教師たちがもたらしたといわれており、軽井沢の歴史とも深く関わりのある食材です。春に旬を迎えるクレソンを主役にしたお料理で、軽井沢の春を感じていただけるよう、クレソンをたっぷりと使用したラインナップをご用意いたしました。



クレソンと鶏ささみの ぶっかけ蕎麦

たっぷりのクレソンをのせたこしのある蕎麦に、さっぱりとした鶏ささみ、とろとろの温泉卵、かつお節。それら具材に蕎麦つゆをかけて味わいます。歯ごたえあるクレソンがたっぷりのった蕎麦は、ボリュームも満点。ヘルシーながらも食べ応えのあるメニューです。

【料金】1350円 (税込)

クレソンと信州サーモンのサラダ

お食事の1品目にぴったりの一皿。クレソン、りんご、くるみを一緒に、スモーク信州サーモンで巻いて食べるのがおすすめです。

【料金】1300円 (税込)



クレソンのソフトクリーム

クレソンの風味にマッチする、やさしい味のミルクアイス厳選して合わせたミックスソフトクリームです。爽やかな苦味が春の訪れを知らせます。

【料金】400円 (税込)



今後も村民食堂は、軽井沢の旬の食材を美味しく召し上がって頂ける料理を開発して参ります。

栄養満点の食材 クレソン

クレソンは2014年アメリカ・ニュージャージー州ウィリアム・パターソン大学の研究で、食物繊維やカルシウム、鉄分など17種の重要な栄養素の含有量において、野菜・果物41種中1位と発表されました。料理に彩りを添えるだけではなく、健康志向の方も注目する食材です。

■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) 〒389-0194長野県軽井沢町星野

【TEL】0267-44-3571 <http://www.hoshino-area.jp/archives/area/sonminsyokudou>

北陸新幹線軽井沢駅より無料送迎バスで15分

■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