

星野リゾート プレストンコート ユカワタン(長野県軽井沢町)

野生のきのこを堪能する秋の新メニュー スタート

きのこの個性と旨みの再発見。さまざまなきのこで秋を味わう。

期間:2017年9月15日～11月30日

星野リゾート 軽井沢ホテルプレストンコートのメインダイニング「プレストンコート ユカワタン」(以下、ユカワタン)では、2017年9月15日から秋メニューの提供をスタートします。ユカワタンが提唱する「ニッポンフレンチ」は、季節感や自然美を大切に、日本人ならではの世界観が表現されたフランス料理です。軽井沢の美しい秋の風景を一皿一皿に映し出します。



きのこのフリカッセ

今秋のテーマは「きのこ彩々」

ヤマドリタケモドキ、アミガサタケ、アンズタケ、ハナイチゲなど、木と共生して生きる希少な野生のきのこ類は、豊かな自然と距離が近い軽井沢だからこそ手に入る「自然のごちそう」です。前菜の一品目は「きのこのフリカッセ(煮込み)」。ヤナギマツタケ、ハナビラタケ、ヒラタケ、アワビタケなど、きのこを味わうための一皿です。独特な香り、山鶏(やまうずら)を入れたラビオリ、マデラ酒をあわせたコクのあるソースと一緒に味わうと、口の中にも凝縮されたきのこの香りと風味がひろがります。フリカッセの上には、黒ニンニクのチュイルを添えます。崩しながらきのこことあわせて食べると味のアクセントになります。

**肉料理 / 「鴨ときのこと」** (写真:左)

ヒラタケ、ホウキタケ、ハナビラタケ、オオモミタケなどの野生のきのこを、香り高い和ハーブのクロモジソースで味わいます。

前菜二品目 / 「秋の恵み」 (写真:右)

48種類の野菜と10種類のハーブ、5種類のきのこを、茹でる、揚げるなど、さまざまな調理法で仕立てます。

**野生のきのこについて熟知しているマエストロと共に山に入り、シェフ自ら収穫します**

信州の風土を映した料理を創るユカワタンのシェフとサービスに携わるスタッフは、きのこを知り尽くす名人、永田徹氏と共に山に入り、食用の野生のきのこを採取します。流通にのることのない、栽培物では味わえない、希少なきのこが楽しめます。

**「野生のきのこを堪能する秋の新メニュー」概要**

- 期間:2017年9月15日～11月30日
- 料金:18,000円(税・サービス料別)
- 予約方法:電話またはHPより予約受付 * 日帰り利用:可 * 食材は仕入れ状況により変わります。

星野リゾート プレストンコート ユカワタン (9卓24席)
〒389-0195 長野県軽井沢町星野 JR軽井沢駅より車15分
営業時間17:30～ / ディナーコース 18,000円(税・サービス料別)
TEL:050-5282-2267 URL: <http://yukawatan.blestoncourt.com/>

■ 本リリースに関する報道関係からのお問い合わせ先
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