

星のや軽井沢（長野県・軽井沢）

「紅葉フルーツBBQ」開催

一日一組限定。一足早い紅葉に色づく棚田の特別席で、秋の味覚「フルーツ」を味わう
開催期間：2017年9月1日～11月5日

長野県・軽井沢の滞在型リゾート「星のや軽井沢」のメインダイニング「日本料理 嘉助」で、2017年9月1日～11月5日までの期間、ランチプログラム「紅葉フルーツBBQ」を開催します。一足早い秋の気配が漂う特別席で、信州の秋の味覚・フルーツをBBQスタイルで味わえます。



特別席で味わうランチ

2017年秋、星のや軽井沢では日本料理 嘉助の前に広がる、棚田を見渡す「棚田テラス」で、ランチが楽しめる特別席を一日一組限定で設けます。「お盆を過ぎれば秋」といわれる軽井沢では、9月頃より竜胆など秋の花が咲き、すすきが揺れ、10月初旬からは木々が色づき始めるため、一足早い秋が楽しめます。棚田で赤く色づく楓の木は、星のや軽井沢の秋の象徴としてゲストから愛されてきました。色づき華やぐ景色を眺めながら食事を楽しんでほしいと、屋外の特別席を用意するに至りました。



特徴1 熱を加えることでフルーツのおいしさを再発見「フルーツBBQ」

ブルーベリーや桃、リンゴ、プラム、ブドウ、洋ナシなど、信州が国内生産量の多くを占める、秋のフルーツを用意します。熱を加えることで甘みを増し、生とは異なる味わいが楽しめます。

特徴2 トッピングは信州の味覚・クルミと柿を使ったアイスクリーム

フルーツBBQに添えるトッピングとして、日本料理 嘉助の料理人がつくるクルミと干し柿のアイスクリームを用意します。信州が国内生産量1位を誇るクルミと、国内出荷量1位の干し柿を使ったアイスクリームは、自然な甘さが特徴です。

紅葉フルーツBBQ・その他の提供内容



雑穀グラノーラとフルーツサンド

信州で栽培されてきたキビ、アワなどの雑穀とドライフルーツをブレンドして作るグラノーラを用意します。その他、お客様自身でフルーツサンドを作ることもできます。

葉の茶、果実の茶、果実の茶

数種のフルーツを入れて作るフルーツティーの他、桃やブドウ、柿などの葉を使った葉茶や、林檎の皮を使って作る果皮（かひ）茶などを用意します。フルーツの、果実以外の部分も楽しめます。



紅葉フルーツBBQ 献立例

《FOOD》

フルーツBBQ クルミと柿のアイスクリーム添え
雑穀グラノーラ
フルーツサンド
フルーツカスタードグラタン
フルーツピンチョス
オリーブ、ナッツ、ドライフルーツなど

《DRINK》

フルーツティー
桃の葉茶・ブドウ葉茶・柿の葉茶
林檎果皮茶
各種フルーツジュース
スパークリングワイン

*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あります

「紅葉フルーツBBQ」 ■期間：2017年9月1日～11月5日（除外日あり） ■料金：13,000円/1名（税・サービス料10%別）*宿泊代別 ■定員：1日1組（2～4名） ■対象：星のや軽井沢宿泊者限定
■含まれるもの：紅葉フルーツBBQ（フード・ドリンク） ■予約：7日前24:00まで *別途宿泊予約必要
■予約方法：電話 0570-073-066（星のや総合予約）もしくは公式HP（<http://hoshinoyakaruzawa.com>）にて要予約

星のや軽井沢

現代を休む日、谷の集落に滞在する。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のぞめます。

所在地：〒389-0194 長野県軽井沢町星野 代表電話番号：0570-073-066（星のや総合予約）
URL：<http://hoshinoya.com> 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 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

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