

星野リゾート ブレ斯顿コート ユカワタン (長野県軽井沢町)
 「山菜ラボラトリー」の活動を通して創る、独創的なフランス料理
山菜を味わい尽くす春の新メニュー スタート
 期間：2018年3月20日～6月10日

「星野リゾート 軽井沢ホテルブレ斯顿コート」のメインダイニング「ブレ斯顿コート ユカワタン」では、2018年3月20日から春メニューの提供をスタートします。ブレ斯顿コート 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する、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。春は、「山菜ラボラトリー」の活動を通して得た知識によって創られる、山菜を味わい尽くすコース料理を提供します。



春から夏にかけて採れる山菜の一例。
 このほか、イヌドウマ、ミズなどが登場します。

食べる・選ぶ・学ぶ「山菜ラボラトリー」の活動を通して、山菜のおいしさを追求しています。

春メニューは、軽井沢をはじめ信州で採れる野生の山菜を使用し、食事前にはその日に使用する山菜をディスプレイしてご覧いただけます。食したときに、意外なおいしさに気づくのは、山菜に関するさまざまなことを研究する「山菜ラボラトリー」(以下「山菜ラボ」)の活動を行っているため。山菜ラボでは、シェフたちが山菜アドバイザー吉澤信男氏と共に山に入り、野生の山菜を採取して、食材になる山菜を見分ける目を養います。生息地や山の方角によって異なる味になる山菜の特徴を学び、どの山菜には、どんな調理法が適しているのかを研究します。採取した山菜を、茹でるのか、揚げるのか、炒めるのか、温かくするのか冷たくするのか、豊富な知識を得たシェフの手によるベストな調理法で、おいしさが増したひと皿に仕立てられます。



前菜／「山の恵み」

その時入手できる山菜を約20種類ほど使用。一種類ごとに調理法を変えることで複雑な味わいが感じられます。



前菜／「鯉とたけのこ」

山菜と、鯉のタルタル、筍をあわせた春らしい一品。ロックフォール(チーズ)が隠し味です。



魚料理／「桜マスとクレソン」

野生のクレソンは、ひと口食べてビビッとくるほどのパンチがあります。クレソンソースと共にとろける桜マスを。

「山菜を味わい尽くす春の新メニュー」概要

■期間：2018年3月20日～6月10日 ■料金：18,000円 (9品/税・サービス料別)

■予約方法：電話またはHPより受付 *日帰り利用可 *食材は仕入れ状況により変わります。