

ブレストンコート ユカワタン
レジス・マルコン X 浜田統之

「軽井沢ガストロノミー・サロン2013」開催記念 特別メニュー 2014. 1/11 ~ 2/28

軽井沢ホテルブレストンコートのメインダイニング「ユカワタン」では、2013年11月フランスの三つ星シェフ、レジス・マルコン氏をお招きし、地方から発信するテロワールを実感・体感する「軽井沢ガストロノミー・サロン」を開催いたしました。信州の食材が持つ魅力を発信した2日間を記念して、マルコン氏とシェフ浜田による二人のコラボレーションで生まれた特別なメニューをこの冬ご用意致します。軽井沢・ユカワタン以外では味わえないレジス・マルコン氏×浜田統之、二人の個性が際立ち融合する希少な数々の料理をご堪能ください。



信州産キノコ、佐久鯉のタルタル

冬に旨味を蓄える清流で育った「佐久鯉」は、生姜や茗荷・大葉と共にタルタルに。信州産キノコを美しくあしらって、マルコン氏のスペシャリテ‘きのこのタルト’をオマージュした一皿に仕立てました。

信州鹿、セップ茸のプラリネ、かぼちゃのソース

この季節たっぷり栄養を蓄えるジビエ「鹿」。他には代え難いセップ茸のプラリネを添えてジビエの季節を堪能できる逸品です。

キノコのコンソメ

マルコン氏のスペシャリテ‘シャンピニオンスープ’を信州産キノコで再現しました。ティーパックを模したパックに薫り高いキノコを包んで、コンソメスープを注いで頂きます。

信濃雪鱒、柚のコンカッセ

ふんわりと蒸し上げた「信濃雪鱒」に甘味と香りをプラスする柚子のコンカッセを敷き、食感を楽しむ岩茸のマリネを添えました。浜田の魚料理にはマルコン氏も絶大な信頼を寄せています。



■Clos des Cimes■
オーナーシェフ レジス・マルコン
2005年 ミシュランフランス 3つ星獲得
■ブレストンコート ユカワタン■
総料理長 浜田統之
2013年 ボキューズ・ドール
国際料理コンクール 世界第3位



【軽井沢ガストロノミー・サロン】 特別メニュー

Amuse bouche

6種のアミューズ

1ère entrée

信州産キノコ、佐久鯉のタルタル

2ème entrée

栗の葉で巻いた、松茸

Soupe

キノコのコンソメ

Poisson

信濃雪鱒・柚子のコンカッセ

Viande

信州鹿、セップ茸のプラリネ、
かぼちゃのソース

Fromage

信州産チーズ

Dessert

りんご、モリーユ茸

※上記メニューは、2013.11月開催時のコース内容です。食材の仕入れ状況により内容は変わります。

【ブレストンコート ユカワタン】 軽井沢ガストロノミー・2013開催記念特別メニュー 期間1/11~2/28(1月の平日は休館) 18900円 (税込・サービス別)

【ブレストンコート ユカワタン】

コンセプトは水のジビエ。信州の清流に生まれた川魚や、その水の恵みで育った野生獣、高原野菜など信州の食材をフランス料理の基本を守りながらも日本の伝統文化を取り入れ、日本人の感性を生かした‘水のジビエ’の逸品に仕立てます。料理コンクールの最高峰である「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」で銅メダルを受賞し、同大会の魚料理部門では世界1位の得点を獲得したシェフが、一期一会の一皿を創りあげます。

長野県軽井沢町星野 tel:0267-46-6200 席数:24席9テーブル 営業時間:17:30~20:00LO

■このリリースに関するお問合せ 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

