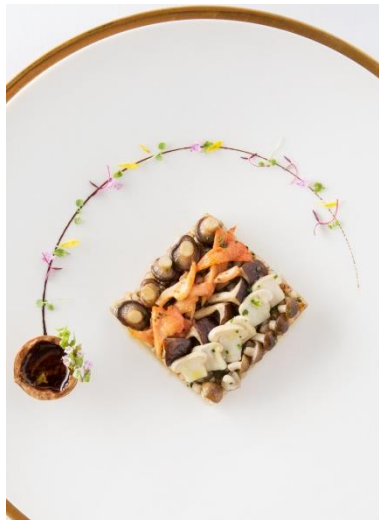


レジス・マルコン X 浜田統之
コラボレーションディナー

軽井沢 オーベルジュ・ステイ 冬

2013年11月軽井沢を訪れたフランスの3つ星シェフ、レジス・マルコン氏。信州の食材に新たなインスピレーションを受けたマルコン氏と信州の食材に拘りその魅力を探求し続けるホテルプレストンコート総料理長浜田。二人が作り上げた特別なディナーコースをこの冬軽井沢で堪能するオーベルジュのプランです。



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つ星を獲得

ホテルプレストンコート
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。魚料理部門
では最高得点を獲得



3つ星シェフ レジス・マルコン氏が信州の食材を匠にアレンジ

フランスの山岳地方にレストランを持ち、地域に生息するキノコを縦横無尽に料理に取り入れる事で「キノコの魔術師」の異名を持つマルコンシェフ。軽井沢ガストロノミー・サロン2013では、自然豊かな信州の大地が育んだ魅力的な食材と浜田がもつ日本人ならではの感性に触れることで、新たなインスピレーションが生まれ、信州の食材を探求し続けるユカワタンと共に、冬を堪能する特別なメニューを作り上げました。

澄んだ空気と冷たい川の流れ。信州の厳しい寒さが育てた、冬のご馳走

前菜には、冷たい千曲川の水流を取り込んだ場所で育った冬の鯉をマルコン氏のスペシャリテ「きのこのタルト」をオマージュして「佐久鯉のタルタル」で仕立てました。そしてメインの肉料理は、この季節たっぷり栄養を蓄えるジビエ「鹿」。良質な食感を持ち合わせたフラッシュな肉質をもつ鹿肉を低温調理で旨味を引き出し、薫り高いセップ茸のプラリネを添えてジビエの季節を堪能する一皿に。その他にも沢山のキノコをつかった「キノコのコンソメ」や信濃雪鱒など、この冬、軽井沢・ユカワタンだけでしか味わえない料理が続きます。

煌く星空を望む、コテージタイプの客室

大きなテラスをもつコテージタイプの客室から満天の星空を望みぐっすり眠る夜。翌朝はたっぷりの高原野菜と信州産そば粉を使ったガレットをシードルと一緒に本場パリスタイルで。そして源泉かけ流しの星野温泉トボの湯でゆっくりと温まる。12時チェックアウトなので、翌日も軽井沢の冬を堪能できます。



【ホテルプレストンコート】軽井沢オーベルジュ・ステイ「冬」 期間1月11日～2月29日 1月中の平日は休館
1泊夕・朝食付 2名・1室1名様 ¥35,900～ (税・サービス料込、ディナーは15750円のコース)



軽井沢 ホテルプレストンコート

古くから迎賓文化が育まれてきた軽井沢で1964年より、多くの著名人や文化人を迎えて来た「ホテルプレストンコート」。客室はすべて独立型のコテージタイプ。別荘のような、あるいは友人の家に招かれたようなおもてなしの心、森の空気を肌で感じることでできる心身ともにやすらげる客室。そして、滞在をより華やかな時間へと導く、この場所・この瞬間でしか味わうことのできないフランス料理で至福の滞在をお過ごし頂けます。

■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