

星のや軽井沢（長野県・軽井沢）

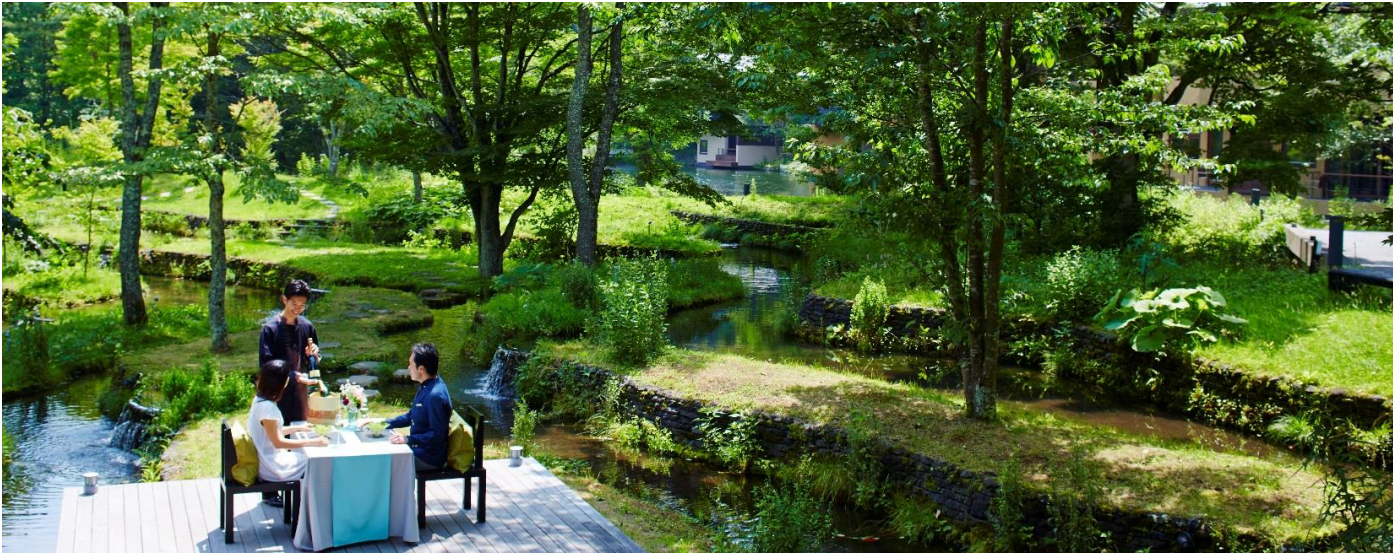
「緑陰の夏鮎朝食」開催

一日一組限定。棚田を見おろす特等席で、夏の味覚「鮎」を味わう

開催期間：2017年6月15日～8月10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」では2017年6月15日～8月10日までの期間限定で、朝食プログラム「緑陰の夏鮎朝食」を開催します。爽やかな緑に囲まれた景色の中で、信州の夏の味覚「鮎」を釜炊きとお茶漬けで味わえます。自然の中の特等席で上質な時間を過ごせる特別朝食です。



今夏、星のや軽井沢では日本料理 嘉助の前に広がる、棚田を見渡せる「棚田テラス」で、一日一組限定の朝食を提供する特等席を設けます。8月の平均気温が約20℃と、都内より約6℃ほど低い軽井沢は、快適な夏の気候から日本の避暑地文化発祥の地として知られてきました。涼しい朝の空気の中、色濃い緑に包まれた夏の景色を眺めながら食事を楽しんでほしいと、屋外の特等席を用意するに至りました。

信州の夏の味・鮎を楽しむ「夏鮎朝食」

全国的な鮎釣りの解禁は6月初旬からといいますが、高原の信州では水温が上がり、鮎が成長する6月中旬から7月にかけて行われます。身の引き締まったこの季節の鮎をぜひ味わってほしい、という料理長の思いを込め、「夏鮎朝食」を提供します。釜炊きと茶漬け、二つの味わいで鮎を楽しめます。

【はじめに】「鮎節」でとった出汁で仕立てた釜炊き御飯

鮎の炭火焼と鮎節出汁で炊き上げた釜炊き御飯をご用意します。鮎の香ばしい香り、おこげを楽しめます。

【次に】薬味を楽しむ茶漬け

夏をのり切るための信州の伝統おかず「やたら」や川海苔、鮎の内臓を使った塩辛「うるか」などを加え、茶漬けとして味わいます。



今後も星のや軽井沢では、季節に合わせた「特等席でのおもてなし」を提案してまいります。

星のや軽井沢メインダイニング 日本料理 嘉助「緑陰の夏鮎朝食」 ■提供期間：2017年6月15日～8月10日

■定員：1日1組 2名限定（最少催行人数2名） ■対象：星のや軽井沢宿泊者 ■料金：9,000円/1名（税・サービス料10%別）*宿泊代別 ■含まれるもの：前菜2品、鮎の釜炊き・出汁茶漬け、デザート ■備考：雨天時は日本料理 嘉助にて提供 ■予約：7日前24:00まで 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

「現代を休日 谷の集落に滞在する」をコンセプトに、信州・軽井沢の自然や文化を満喫できる滞在型リゾート。

所在地：〒389-0194 長野県軽井沢町星野

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

代表電話番号：0570-073-066（星のや総合予約） URL：<http://hoshinoya.com>

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ございます。

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