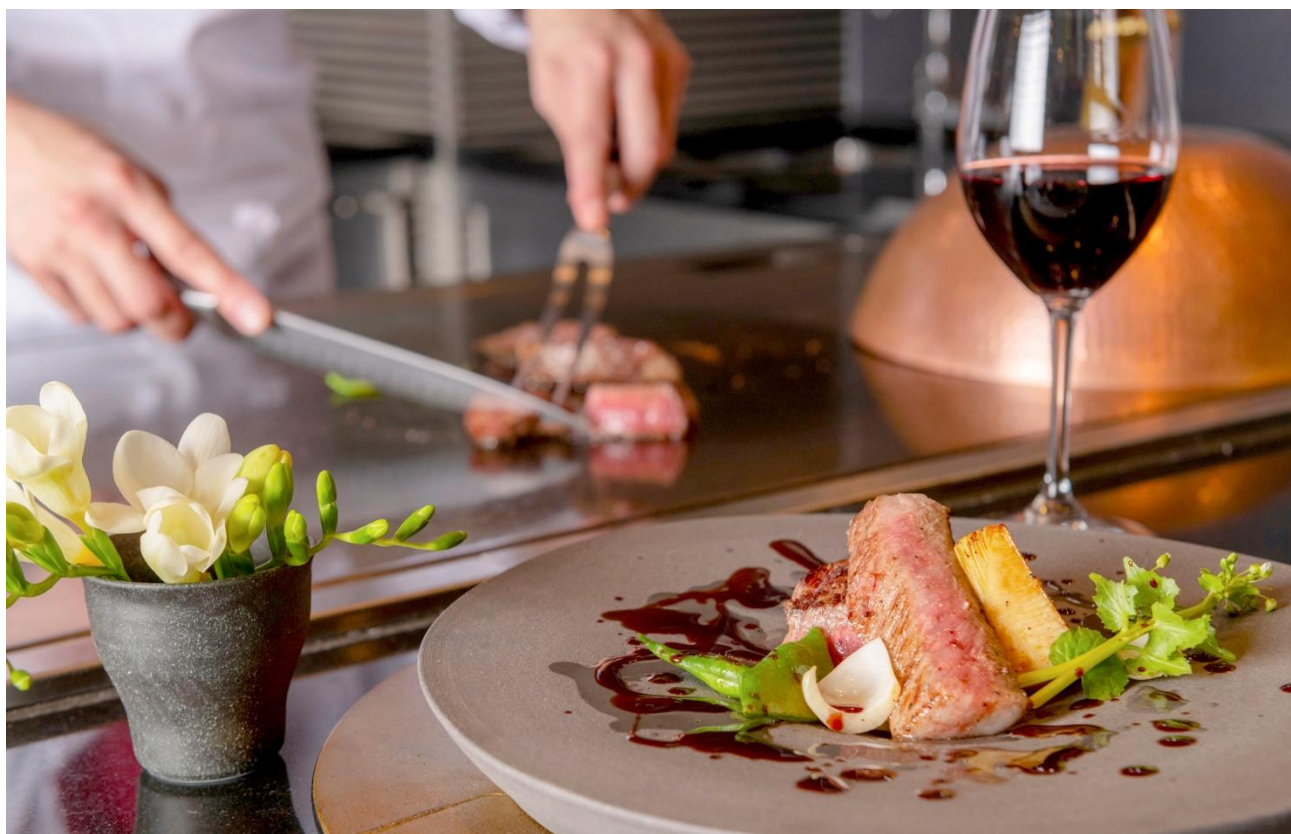


＜ホテルサイプレス軽井沢＞

鉄板焼きダイニング「美庵」が届ける食の歓び

2020 年 4 月 10 日(金)リニューアルオープン



ホテルサイプレス軽井沢(長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢東 287-1/総支配人:於保 孝志)では、信州の旬の素材をしゃぶしゃぶや網焼きなどを愉しめる大人の和食レストラン「美庵-びあん-」におきまして、2020 年 4 月 10 日に鉄板焼きダイニングをリニューアルオープンいたします。

鉄板焼きダイニング「美庵」

【営業時間】18:00～22:00 ※定休日/毎週水曜・木曜

【席数】7 席

【料金】鉄板創作懐石コース

〈季節ノ御献立〉 9,000 円/12,000 円(税込み)

【完全ご予約制】

※当日のご予約(16:00 まで)も承ります。

※ご宿泊以外のお客様もご利用いただけます。

※予約の状況によりお受け出来ない場合もございます。



こだわりは「食の宝庫」信州と共に

3,000m 級の山々に囲まれ、四季の彩り美しい自然が魅力の信州は、北アルプスから流れる澄んだ雪解け水が大地を潤し、高地特有の気候や自然条件が食を豊かに育て、日本で生産される農産物の多くが手に入る「食の宝庫」。

寒暖の差が大きく、冷涼な気候風土を生かした高原野菜や伝統的な製法で作られる味噌や醤油などの多様な発酵食品、豊かな清流はコイやアユ・イワナなどの川魚を育み、長野県水産試験場の交配技術によって開発された特産魚「信州サーモン」や「シナノユキマス」など、大自然の中で生まれた美味しい食材で溢れています。

また、土地の産物から特別な飼料が開発され信州のりんごを食べて育ったブランド牛「りんご和牛信州牛」は、鮮やかで美しい霜降り、柔らかく、口の中いっぱいに旨味が広がる芳醇な味わいが特徴です。



匠な技とこだわりの素材が繊細な味を生み出す

美庵の鉄板焼きダイニングは限定 7 席。隠れ家のような空間とライブ感が奏でる特別な時間。シェフがお客様の前で焼きあげる旬な食材を、五感でご体感いただきながら素材のもつ旨みを最高の状態でお召し上がりいただきます。

和食の基本である出汁素材には、良質なおだしを全国から厳選し無添加にこだわった「おだし香紡」のものを使用しております。美庵の懐石コース料理はひきたての一番だしそのものを味わい、その美味しさを実感いただくことから始まります。



コースのメイン料理、信州牛または特選牛のフランベはホテル名の「CYPRESS(檜)」の削り節と太白胡麻油で1日つけた炭を使って香りづけをします。爽やかな香りをまとった和牛を自家製の赤ワイン醤油をかけてご提供いたします。

また、お造りの安曇野わさびと一緒に添えるのは、職人が最高級本鮫皮をつかって作り上げた『長次郎』の鮫皮おろし。きめ細かな本わさびは瑞々しく、香りと辛さを一層引き立ててくれます。



信州の食文化と合わせ技が奏でるハーモニー

豊富な食材の中でも「美庵」加藤シェフが強く関心を持つのは古くから伝わる信州の発酵食文化。味噌や醤油、酒、ワインなど地元発酵食品が料理にさらなる華を添えます。日本料理にはかかせない味噌や醤油においては、こだわり抜いた数種類をそれぞれの料理に合わせて使用します。また、前菜のひとつには「塩麴」を調味料としてではなく、“食して”もらうための一皿に仕上げています。甘海老の甘さとの程よいハーモニーをお楽しみいただけます。



創作懐石コース〈季節ノ御献立〉で提供するお料理はいずれも、素材の味を最大限に引き出す手間を十分にかけた、見た目も華やかなこだわりの一皿。季節を彩る風味豊かな味わい、新たな感動と食の歓びを皆様にお届けいたします。



日本料理 料理長

加藤 大介 DAISUKE KATO

「一期一会にまごころを込めて」

1982年 日本三古湯のひとつ有馬温泉で有名な兵庫県神戸市北区有馬町生まれ。阪神淡路大震災当時、避難所となった旅館での経験から料理の道へ進むことを決意する。16歳で日本料理の修行に入り、老舗旅館やホテルを中心に経験を積み重ね、26歳の若さで伊豆の旅館「粹松亭」に就任。伊勢志摩「ばさら邸」料理長／伊豆「ふたりとわに縁」料理長

日本の美しい四季から生まれる旬な食材が、季節に彩りをもてなす。信州の豊かな自然の恵みを活かし、訪れるお客様の旅の記憶に残る一皿をお届けしたい。日本料理の技と、素材の味を引き出す鉄板焼きが織りなす洗練された美食、心を尽した逸品を追求して参ります。土地・食・人、ひとつひとつの繋がりと出会いを大切に、その一期一会にまごころを込めてー

【創作懐石コース〈季節ノ御献立〉】12,000 円

- 【前 菜】 酒菜 季彩
- 【お造り】 蝶鮫・あるぶすサーモン・甘露醤油と安曇野わさび
- 【煮物椀】 フォアグラと大根の椀 柚子を添えて
- 【家喜物】 佐久鯉のポワレ キャビアを閉じ込めて うすい豆と雲丹味噌ソース
- 【お口直し】 季節の氷菓子
- 【強肴】 信州牛鉄板焼き 檜と炭の香り 赤ワイン醤油
- 【御食事】 焼きおにぎりの出汁茶漬け
- 【香ノ物】 山吹極醸味噌漬け
- 【甘味】 パティシエ特製 季節のデザート

※仕入れの状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

鉄板焼きダイニング「美庵」リニューアルオープン記念プラン

〈大人空間でシャンパンを片手に信州牛と特選食材を楽しむ〉

鉄板焼き「美庵」スペシャルディナー付き

■期 間:2020 年 4 月 10 日～2020 年 10 月 31 日

■料 金:1 泊 2 食付 19,600 円～ (大人 3 名様ご利用時、1 室 1 名様あたり)

■特 典:創作懐石コース〈季節ノ御献立〉12,000 円(信州牛鉄板焼き)コースのディナー付き

※表示の価格はサービス料・消費税込みの価格となります。

〈大人空間で特選牛と信州の旬な食材を愉しむ〉

鉄板焼き「美庵」ディナー付き

■期 間:2020 年 4 月 10 日～2020 年 10 月 31 日

■料 金:1 泊 2 食付 16,600 円～ (大人 3 名様ご利用時、1 室 1 名様あたり)

■特 典:創作懐石コース〈季節ノ御献立〉9,000 円(特選牛鉄板焼き)コースのディナー付き

※表示の価格はサービス料・消費税込みの価格となります。

※夕食開始時間 18:00 / 18:30 / 19:00 / 19:30 の中から予めお席をご予約下さい

※朝食は現在、和食・洋食が選べるモーニングセット(お膳スタイル)のご提供とさせていただきます。

【ご予約】公式HP <https://www.cypresshotels.jp/karuizawa/> よりご予約ください。

※画像はイメージです。※食材やコース料理調理法などは季節によって変更いたします。詳細はお問い合わせください。

ホテルサイプレス軽井沢

標高 1,000m の高原リゾート、軽井沢にたたずむホテルサイプレス軽井沢は、優雅なひと時を過ごしたい方々に、心ゆくまでご満足いただくため誕生しました。森の香り漂う澄んだ空気、四季折々で様々な表情を見せる美しく豊かな自然と、その自然に溶け込んだ歴史ある美しい建物が立ち並び国際的リゾート地、軽井沢。

館内には鉱石らちうむ泉や、炭酸泉、サウナが完備され、心と身体を優しく癒します。館内レストランには、旬の厳選素材を使用した創作フレンチ【La Table ラ・ターブル】、季節ごとのビストロメニューや生演奏が楽しめる開放的なラウンジ【La Cascade ラ・カスケード】、鉄板焼きしゃぶしゃぶダイニング【美庵 びあん】がごぞいます。



所在地：〒389-0104 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢東 287-1 〈TEL〉：0267-42-0011

アクセス：軽井沢駅南口より車で約 5 分／上信越道 碓氷軽井沢 IC より約 25 分

〈URL〉：<https://www.cypresshotels.jp/karuizawa/> 〈客室数〉：85 室 〈IN〉 15：00～／〈OUT〉～11：00

本リリースに関する報道関係者様からのお問合せ先

ユーアンドオールホテルマネジメント(株) ホテル事業部 広報グループ

TEL：03-5358-9145 / FAX：03-3363-0264 / MAIL：cypresshotels@urhm-inc.jp