

【報道関係の皆様からのお問い合わせ先】
万平ホテル 総支配人 山田敏彦
広報担当 西澤美奈子
〒389-0102 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 925
Tel 0267-42-1234
E-mail t-yamada@mampeico.jp

万平ホテル
紅葉深まる軽井沢で信州ならではの実りの秋を堪能

秋の収穫祭フェア開催

～10月1日(木)より提供開始～

万平ホテル（総支配人：山田敏彦、長野県北佐久郡軽井沢町）では、実りの秋を迎え食材がうま味を増すこの時期に「秋の収穫祭フェア」を開催いたします。

洋食、中国料理ともに地元信州産の食材をはじめ、旬の野菜をたっぷり使用した特別コースをランチ、ディナーにてご提供いたします。

また、特別ディナーコースがセットになったお得な宿泊プランもございます。

特別ディナーコースは、洋食では軽井沢産アメラトマトのソースでさっぱり仕上げる信州産サーモンのポワレ レア仕立て、松茸のソテーを添えた国産牛フィレ肉のグリルをメインディッシュに、秋の味覚を存分に堪能できるコースになっております。

中国料理では、フカヒレや大海老といった人気食材に信州産の野菜を合わせ、お子様やご年配の方にも召し上がりやすいよう仕上げております。

紅葉が始まる軽井沢で秋の味覚を思う存分ご堪能ください。



『秋の収穫祭フェア』

開催期間： 2015年10月1日（木）～ 2015年10月31日（土）

場 所： 万平ホテル メインダイニングルーム

時 間： ランチ 12：00～14：00（L・0）

ディナー 18：00～20：30（L・0）

料 金： ランチ 5,480円（税金・サービス料別）

ディナー 12,000円（税金・サービス料別）

【ランチ】

～洋食～

- 上田産鶏もも肉ムースのテリーヌ
- ごぼうとポテトのクリームスープ
- オーストラリア産牛バラ肉の赤ワイン煮
そば粉のパスタと温野菜とともに
- かぼちゃのプリンとアイスクリーム キャラメルソース
- コーヒーまたは紅茶

～中国料理～

- 秋の収穫野菜と蒸し鶏の和えサラダ
- 信州産キノコと海老の白胡麻醬炒め
- フカヒレの海鮮花咲焼売
- 信州五郎兵衛米と秋鮭のチャーハン 三つ葉の香り
- 杏仁豆腐に栗甘露をのせて
- 中国茶

【ディナー】

～洋食～

- オマール海老とりんご、くるみのサラダ
- 北海道産チェリーバレー鴨胸肉ローストの薄切りと長芋のポワレ
- ごぼうとポテトのクリームスープ
- 信州サーモンのポワレ レア仕上げ軽井沢産アメーラトマトのソース
- 国産牛フィレ肉のグリルと松茸のソテー グレービーソース
- 栗とチョコレートのムース 洋梨のソルベを添えて
- コーヒーまたは紅茶

～中国料理～

- 秋の前菜盛り合わせ
- 松茸とフカヒレのスープ
- 大海老と葱生姜の煮込み風 紹興酒の香り
- 豪州産牛フィレ肉の味噌山椒炒め
- キノコたっぷり炒飯
- 杏仁豆腐 栗とともに
- 中国茶

※コースの内容は変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

『収穫祭ディナー付宿泊プラン』

期 間：2015年10月1日（木）～ 2015年10月31日（土）

（2015年9月1日より予約受付開始）

料 金：平日 お一人様 24,900円（2名1室利用）より

休前日 お一人様 25,500円（2名1室利用）より

※税金・サービス料を含みます。

※お部屋タイプによって料金は異なります。詳しくはお問合せください。

内 容：秋の収穫祭ディナーコース（洋食または中国料理）とご朝食（和定食
またはアメリカンブレックファスト）がセットになった一泊二食プランです。

万平ホテル

〒389-0102 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 925

Tel 0267-42-1234（代表）

<アクセス情報> 北陸新幹線 軽井沢駅より、タクシーで約5分
上信越自動車道・碓氷軽井沢 ICより車で約15km

万平ホテルについて

「万平ホテル」は、避暑地軽井沢とともに一世紀を超える歴史を歩み続けるクラシックホテルで、昨年、1894年（明治27年）の創業から120年を迎えました。

1936年（昭和11年）に建てられた「本館アルプス館」、クラシックタイプ・書斎タイプそれぞれの客室を備える「ウスイ館」など、豊かな軽井沢の自然に包まれる全109室の客室、創業時から受け継がれてきたレシピを生かし新たな味を創作し続ける「メインダイニングルーム」をはじめ、旬の食材を生かしたこだわりのお料理をお楽しみいただけるレストラン&バー、ジョン・レノンをはじめ多くの人に愛されてきた「カフェテラス」、国際会議にも対応できる宴会場「ザ・ハッピーヴァレイ」など、創業当時から変わらないおもてなしで、快適なご滞在をお約束いたします。 <http://mampei.co.jp/>