

【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@mampei.co.jp

万平ホテル
貴重な森のごちそうをご賞味ください

『ジビエ満喫ディナー』のご案内

～11月1日(日)より販売開始～

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、2015年11月1日(日)から11月30日(月)まで、冬を前に栄養を蓄え、この時期に旬を迎えるジビエを満喫いただけるコース料理を期間限定で販売致します。ジビエはフランスでは古くから高級食材として愛され続けており、山野の自然の恵みを餌としているため食用に育てられている肉よりも栄養価が高いことで知られています。

万平ホテルでは特別な調理法で臭みもなく柔らかく仕上げた鹿肉、キジ肉をはじめ、うさぎやイノシシ肉などワインとの相性抜群の料理が並びます。万平ホテルが厳選したワインとともに旬のジビエを心ゆくまでお楽しみください。



『ジビエ満喫ディナー』～洋食～

開催期間： 2015年11月1日（日）～ 2015年11月30日（月）

場 所： 万平ホテル メインダイニングルーム

時 間： 18：00～20：30（L・O）

料 金： ディナー10,500円（税金・サービス料別）

- うさぎと福味鶏のテリーヌ サラダ添え
- 鹿肉のロースト薄切りと人参、ビーツのピューレ
- キジのブイヨンスープ キジ肉の団子と野菜とともに
- 信州サーモンのパートブリック包み焼き ブールブランソース
- イノシシの赤ワイン煮 白葱のグリルとヌイユのバターソースを添えて
- 紅玉りんごとアーモンドクリームタルト アイスクリーム添え
- コーヒーまたは紅茶

※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。

万平ホテル厳選ワイン

ジビエ特有の旨みと豊かな香りのハーモニーをお楽しみいただけるワインをご提供致します。

★ジュヴレ・シャンベルタン

（万平オリジナルラベル）12,000円

☆プイイ・フュッセ

（万平オリジナルラベル）12,000円

★モーカイユ

6,000円

※料金は別途税金・サービス料を頂戴いたします。



上記の特別ディナーがセットになった宿泊プランもございます。

『ジビエ満喫ディナー付宿泊プラン』

期 間：2015年11月1日（日）～ 2015年11月30日（月）

料 金：平日 お一人様 25,800円（2名1室利用）より

休前日 お一人様 26,500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：ジビエ満喫ディナーコース（洋食）とご朝食（和定食または
アメリカンブレイクファスト）がセットになった一泊二食付プランです。

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/>