



万平ホテル

Legacy to Our Future  
Since 1894

PRESS RELEASE

2022年9月28日  
万平ホテル

報道関係 各位

昭和 35 年に皇太子殿下のために作られた料理を、当時の献立簿から復刻

## 「ザ・クラシック デイナー」、**「ザ・クラシック ランチ」**を発売

登録有形文化財アルプス館の「メインダイニングルーム」で堪能する、伝統のフランス料理

期間:2022年10月1日(土)~2023年1月3日(火)



(ザ・クラシック デイナー イメージ)

万平ホテル(所在地:長野県北佐久郡軽井沢町 支配人:西川 眞司)は、昭和 35 年に皇太子殿下(現上皇さま)のために作られたお料理を含む特別コースメニューを「ザ・クラシック デイナー」、「ザ・クラシック ランチ」として 10 月 1 日(土)よりアルプス館 1 階「メインダイニングルーム」で提供いたします。

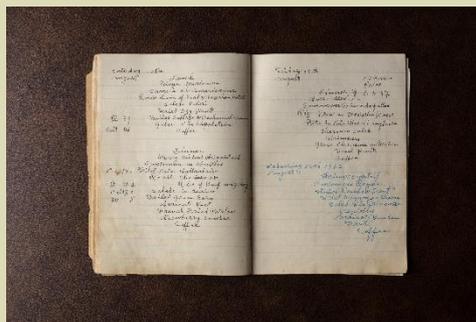
本メニューは、現況の「メインダイニングルーム」最後の 3 か月間にお楽しみいただく、万平のクラシックスタイルメニューの集大成です。そして、このかけがえのない特別なお食事をさらにお楽しみいただけるよう、メニューの一部に、ホテルに残る「献立簿」から昭和 35 年に皇太子殿下のために作られたお料理を復刻いたしました。当時の料理人たちが心を込めて作ったであろう、薫り高いロワイヤルスタイルのコンソメスープと、上品な英国風のテリーヌ。まさに万平の宝物のような記憶のひと皿を、時を超え今も当時と変わることのない空間で、寛ぎとともにお召し上がりいただけます。

万平ホテルが未来に継承したいレガシーのひとつ、代々受け継がれてきた伝統の美味しさを、この機会に「ザ・クラシック デイナー」、「ザ・クラシック ランチ」でお楽しみください。

## 【 万平ホテルの食の歴史をたどる 】

### 【 古い手書きの「献立簿」 】

旧万平ホテル役員の遺品整理の際に、偶然発見された古い手書きの「献立簿」が、この度ホテルに寄贈されました。戦後、料理長を務めていた今井真一チーフが、代々受け継がれてきた伝統の美味しさを手書きで書き残したもので、中には昭和 35 年に皇太子殿下（現上皇さま）のために作られた料理などがフランス語や英語で詳細に記録されています。



(献立簿)

### 【 昭和 35 年に皇太子殿下のために作られたお料理 】



(コンソメスープ イメージ)

#### ロワイヤルスタイルのコンソメスープ

材料の煮出しから漉しを丁寧に繰り返すことで、豊かな香りと黄金色に輝くコンソメを、卵豆腐の上に注いだロワイヤルスタイルのコンソメスープ。



(鶏肉のテリーヌ イメージ)

#### 英国風の鶏のテリーヌ

素材の魅力を最大限いかすべく、鶏肉の食感が程好く感じられ、細かく刻んだニンジンと卵だけで、シンプルかつオーソドックスに仕上げた当時ならではのテリーヌ。

### ■復刻メニュー「ザ・クラシック ディナー」、「ザ・クラシック ランチ」の概要

メニュー名： ザ・クラシック ディナー / ザ・クラシック ランチ

販売期間： 2022年10月1日（土）～2023年1月3日（火）

※（「ザ・クラシック ディナー」は1月2日まで）

料 金： ディナー 21,000 円

ランチ 9,000 円 ※（消費税・サービス料込み）

場 所： アルプス館 メインダイニングルーム

※ザ・クラシック ディナーは現在発売中の宿泊プラン「アルプス館 プレミアムプラン」のご夕食として  
もご提供されます

ご予約・お問合せ先：万平ホテル 予約係 TEL 0267-42-1234

公式ホームページ <https://mampei.co.jp/>

**【ザ・クラシック ディナー メニュー (21,000 円)】**

◇アミューズ

才巻海老のカクテル キャビア添え

◇温前菜

フランス産エスカルゴときのこのフリカッセ パイ包み焼き

◆冷前菜

福味鶏のテリーヌ 英国風

◆スープ

コンソメスープ プリンス風ロワイヤル仕立て

◇魚料理

信州サーモンのポワレ

ヴァンプランソース 人参のグラッセを添えて

◇肉料理

黒毛和牛フィレ肉のグリユ

ソースヴァンルージュ 季節の温野菜を添えて

◇デザート

温かい紅玉りんごのクレープ包み バニラアイス添え / ババロア / カスタードプリン

※ どれか一品をお選びいただけます

◇コーヒーまたは紅茶



(ザ・クラシック ディナー イメージ)

**【ザ・クラシック ランチ メニュー (9,000 円)】**

◇冷前菜

信州サーモンのマリネ 薔薇園風

◆スープ

コンソメスープ プリンス風ロワイヤル仕立て

◇魚料理

真鯛のフリット ソースレムナード マッシュポテトと温野菜添え

◇肉料理

仔牛ロース肉のソテー プロヴァンス風

◇デザート

アイスクリーム / ババロア / カスタードプリン

※ どれか一品をお選びいただけます

◇コーヒーまたは紅茶



(ザ・クラシック ランチ イメージ)

◆は皇太子殿下にご提供したメニューになります。

レガシー トゥ アワー フューチャー  
**特別企画「Legacy to Our Future」(2022年10月1日～2023年1月3日)について**



このたびの130周年記念改修・改築事業にむけて、万平ホテルは、1)懐かしさあふれる佇まいと温かいおもてなし、2)受け継がれてきた美味しさ、3)軽井沢のライフスタイルを愉しむ心、そして4)かけがえのないお客様との思い出を、とくに未来に継承したい4つのレガシーとして掲げ、それぞれを皆様にお楽しみいただける特別企画を、10月1日からの最終シーズンで展開いたします。

お客様へ、地域へ、あたたかい旅の感動へ。私たちは、長い歴史の中で愛されてきたレガシーを未来への贈り物として磨き上げ、創業130周年の新しい万平ホテルへ、つないでいきます。

**万平ホテル創業130周年記念 大規模改修・改築工事に伴う営業一時休止について**

現 営 業 最 終 日 : 2023年1月3日(火)

営 業 休 止 期 間 : 2023年1月4日(水)～2024年夏(期日未定)

再 開 後 の 予 約 受 付 : 未定(決定後発表)

---

**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、今年、1894年(明治27年)の創業から128年を迎えます。

1936年(昭和11年)に建てられた「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、庭園と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」などのレストラン&バー、そしてジョン・レノンをはじめ多くのお客様に愛されてきた「カフェテラス」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。

万平ホテル公式ホームページ : <https://mampei.co.jp/>

【 本件に関する報道関係からのお問合せ先 】

万平ホテル 広報担当 西澤

TEL : 0267-42-1234 E-mail : [promo@mampei.co.jp](mailto:promo@mampei.co.jp)