



万平ホテル

[PRESS RELEASE]

万平ホテル

2013年3月29日

【報道関係の方からのお問い合わせ先】
万平ホテル 支配人 山田敏彦
〒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

旅籠「亀屋」から250年、ホテルオープン120周年

120年の歴史の中で、受け継がれてきた伝統が息づく技を堪能

「メインダイニングルーム」

中国料理「萬山楼」

～プレ120周年記念特別ディナーコース～

2013年4月6日(土)～11月30日(土)

万平ホテル（支配人：山田敏彦、長野県北佐久郡軽井沢町）では、明治27年の創業から来年120周年を迎えるにあたり、「メインダイニングルーム」と中国料理「萬山楼」にて、「プレ120周年記念特別ディナーコース」の販売を開始いたします。

250年前に旅籠「亀屋」として創業した万平ホテルは明治19年に現在のホテルへと姿を変え2014年に創業120周年を迎えます。その歴史の中で脈々と受け継がれてきた伝統が息づく技をご堪能頂ける記念ディナーコース。

スタンドグラスを眺めるシックな雰囲気「メインダイニングルーム」では、地元信州産の佐久鯉や虹鱒などの食材をふんだんに取り入れた、味も見た目にもご満足いただけるコースをご提供いたします。また中国料理「萬山楼」では、フカヒレやアワビなどの食材を万平自慢の料理人が、洗練された味に仕立て上げます。

長年受け継がれてきた万平ホテル伝統の技をお楽しみください



メインダイニングルーム 『プレ 120 周年記念ディナー洋食コース』



信州産和牛フィレ肉のステーキ ベアルネーズソース

期 間 : 2013年4月6日(土)～11月30日(土)

場 所 : 万平ホテル メインダイニングルーム

時 間 : 18:00～20:30

料 金 : 15,000円(税金・サービス料込)

メニュー例 :

佐久鯉の煮こごり と フォワグラのポワレの冷製 ポルト酒ソース
野菜のジャルディニエール風

信州サーモンのそば粉のクレープ包み焼き キャビアとともに

万平ダブルコンソメ フカヒレ入り ロワイヤル風

虹鱒の赤ワイン煮 と オマール海老のヴァブール

信州産和牛フィレ肉のステーキ ベアルネーズソース

地酒のソルベ

チョコレートのムース

信州産アングルのコンポートと信州産はちみつのアイスクリーム

コーヒー

※ メニューの料金・内容は変更になる場合がございます。

中国料理 萬山楼 『プレ 120 周年記念ディナー中華コース』



期 間 : 2013 年 4 月 6 日 (土) ~11 月 30 日 (土)
場 所 : 万平ホテル 萬山楼
時 間 : 18:00~20:30
料 金 : 15,000 円 (税金・サービス料込)
メニュー例 :

季節彩小銘
季節のおひとり前菜盛り合わせ

一品扒淨翅
フカヒレの姿にスープ仕立て

清炒海双鮮
ホタテ貝柱と大海老のさっぱり炒め

蠣油和牛排
和牛サーロインステーキのオイスター餡かけ

紅焼鮑海参
アワビとナマコ、干椎茸の醤油煮込み

XO 醬香青菜
中国野菜と XO 醬の香り炒め

萬山楼米糕
五目おこわ萬山楼風

甜杏仁豆腐
アンニン豆腐

茉莉花茶道
ジャスミン茶

※ メニューの料金・内容は変更になる場合がございます。

万平ホテル

メインダイニングルーム・萬山楼

〒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> JR 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、今年、1894 年（明治 27 年）の創業から 119 年を迎えます。

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・書齋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」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/>