

2026年4月

プリンスグランドリゾート軽井沢

昭和の日限定、昭和元年にちなむ¥1,926 セットも登場

昭和 100 年を食で祝う『昭和レトログルメフェア』開催

【期間】2026年4月29日(水・祝)～9月7日(月)

プリンスグランドリゾート軽井沢(長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢、総支配人:影山裕子)では、今年で昭和100年という歴史的な節目を祝い、『昭和レトログルメフェア』を2026年4月29日(水・祝)より開催いたします。趣向を凝らしたメニューをご用意するとともに、「昭和の日」の4月29日には昭和元年(1926年)にちなんだ特別価格¥1,926の「昭和レトロセット」を10セット限定で販売いたします。



ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose 「昭和レトロセット」



ダイニング ブルーム「おとなのメロンソーダ Pinacle -頂点-」

本フェアでは、鉄板で提供されるナポリタン、グラスの中でゆらめくクリームソーダなど、かつて特別な日に訪れたホテルレストランや、日常に寄り添った昭和の喫茶店での懐かしい記憶を、軽井沢で現代に蘇らせます。軽井沢プリンスホテルウエストでは気軽に楽しめる昭和洋食メニューを、軽井沢プリンスホテル イーストではあの頃のホテル洋食をそのままに、伝統の昭和クラシックメニューを提供いたします。また、軽井沢 浅間プリンスホテルでは料理長が手がける“進化系”メロンソーダをご提供。どこか懐かしく、少しでも贅沢なおとなの昭和を、軽井沢でお楽しみください。

「昭和レトログルメフェア」概要

期間:2026年4月29日(水・祝)～9月7日(月) ※軽井沢 浅間プリンスホテルは2026年6月1日(月)～8月31日(月)

対象レストラン:

- ・軽井沢プリンスホテル ウェスト「ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose」
- ・軽井沢プリンスホテル イースト「All Day Dining Karuizawa Grill」
- ・軽井沢 浅間プリンスホテル「ダイニング ブルーム」

ご予約・お問合せ:

軽井沢プリンスホテル ウェスト/イースト

TEL:0267-42-1111 (レストラン予約係/受付時間 9:00A.M.～8:30P.M.)

詳細は、公式 Web サイトより

軽井沢プリンスホテル ウェスト <https://www.princehotels.co.jp/karuizawa-west/plan/primrose/2026.shaowa/>軽井沢プリンスホテル イースト https://www.princehotels.co.jp/karuizawa-east/plan/karuizawa_grill/2026.shaowa/

軽井沢 浅間プリンスホテル

TEL:0267-48-0001 (受付時間 10:00A.M.～5:00P.M.)

詳細は、公式 Web サイトより <https://www.princehotels.co.jp/asama/plan/dining/cream-soda/>

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

軽井沢プリンスホテル 広報担当 中嶋、鈴木、依田、中田

TEL:0267-42-8115 FAX:0267-42-8118

<https://www.princehotels.co.jp/karuizawa-area/>

軽井沢プリンスホテル ウェスト「ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose」

気軽に楽しめる昭和洋食メニューをご用意。世代を問わず、どこか懐かしい気持ちになれる味わいをお楽しみください。
期間：2026年4月29日(水・祝)～9月7日(月) 時間：10:00A.M.～6:00P.M.(L.O.5:30P.M.)



■“あの頃”を味わう「昭和レトロセット」※販売時間：11:00A.M.～L.O.4:30P.M.

フェア初日の4月29日(水・祝)限定で、昭和元年(1926年)にちなんだ特別価格でエビフライ&ナポリタン、プリン、メロンクリームソーダのセットを10セット限定でご用意。昭和の日にふさわしいひと皿としてお楽しみいただけます。

料金：¥1,926

※本メニューは各種割引・優待の対象外となります。※表記料金には消費税・サービス料(13%)が含まれております。※おひとりさまにつき1セットまでのご注文とさせていただきます。※ご来店時に受付スタッフへご注文をお申し付けください。※ご予約不可、当日先着順 ※限定10セットのため、なくなり次第終了とさせていただきます。



■懐かしの海老フライ&ナポリタン

サクッと揚げた海老フライと、どこか懐かしい味わいのナポリタンを鉄板でご提供。立ちのぼる香りが食欲をそそります。

昭和の喫茶店メニューを思わせる、満足感あふれる王道の一皿。

料金：¥2,800



■喫茶店のクラシックプリン

卵のkokを生かし、なめらかに仕立てたクラシカルなプリン。ほろ苦いカラメルとともに、端正な味わいに仕上げました。銀皿にてご提供する、昭和の喫茶店を思わせる一品。

料金：¥700

軽井沢プリンスホテル イースト「All Day Dining Karuizawa Grill」

伝統の昭和クラシックメニューをご用意。あの頃のホテル洋食をそのままにお楽しみいただけます。
期間：2026年4月29日(水・祝)～9月7日(月) 時間：10:30A.M.～9:00P.M.(L.O.8:30P.M.)



■クラシックビーフシチュー

じっくりと時間をかけて煮込んだ牛肉は、口の中でほどけるやわらかさ。コク深いデミグラスソースに、旨みが静かに溶け込みます。昭和の時代、特別な日に味わったホテル洋食の王道。どこか懐かしく、それでいて贅沢な一皿をお楽しみください。

料金：¥5,600



■海老と蟹の洋食ピラフ

バターの香りがふわりと広がる、どこか懐かしい洋食の味わい。ぷりっとした海老と、蟹の旨みを、ふっくらとしたご飯に閉じ込めました。昭和のホテルレストランで親しまれてきた、彩り豊かな一皿。気軽に楽しめる中にも、上品な味わいが広がります。

料金：¥2,800

◎お客さまからのご予約・お問合せ

TEL:0267-42-1111(軽井沢プリンスホテル レストラン予約係/受付時間 9:00A.M.～8:30P.M.)

軽井沢プリンスホテル ウェスト <https://www.princehotels.co.jp/karuizawa-west/plan/primrose/2026.shaowa/>

軽井沢プリンスホテル イースト https://www.princehotels.co.jp/karuizawa-east/plan/karuizawa_grill/2026.shaowa/

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※写真はイメージです。※軽井沢プリンスホテル ウェスト「ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose」の商品はラウンジメニューとなります。※表記料金には消費税が含まれております。別途サービス料(13%)を加算させていただきます。(「昭和レトロセット」は除く) ※当レストランにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

軽井沢 浅間プリンスホテル「ダイニング ブルーム」

料理長が贈る“進化系”メロンソーダをご用意。気軽に楽しめる一皿から、マスクメロンとシャンパンを合わせた最高級なものまで3種類をご用意するほか、現代フレンチで表現した「おとなのお子さまランチ」も登場。懐かしくも新しい食体験で、夏を上質にお楽しみいただけます。

期間：2026年6月1日(月)～8月31日(月) 時間：11:30A.M.～3:00P.M.(L.O.2:30P.M.)



おとなのメロンソーダ Pinacle -頂点-



おとなのお子さまランチ

■おとなのメロンソーダ Pinacle -頂点-

マスクメロンをまるごと1個使用し、メロンのソルベとブルーベリー、金箔をあしらった一品。シャンパンのハーフボトルをメロンの器に注いでお召しあがりいただくほか、添えたデザートワインはシロップ代わりに味変としてお楽しみいただけます。マスクメロンの濃厚な甘みと、デザートワインの風味のマリアージュも、あわせてご堪能ください。

料金：¥30,000

※ご利用の7日前までにご予約ください。

■おとなのメロンソーダ Noble -高貴-

メロンをまるごと1個くりぬいた器に、南仏発祥の香草系キュール『パステイス』のソーダ割を注いでお召しあがりいただきます。アニスやリコリスの濃厚な香りとうすきりとした清涼感が、メロンの甘みをいっそう際立たせる、夏にふさわしい一品です。

料金：¥5,000

※ご利用の3日前までにご予約ください。

■おとなのメロンソーダ Familier -親しみ-

メロンのマリネと白ワインのジュレをグラスの中に盛り付けます。メロンのソルベと八ヶ岳ヨーグルトのムースを添えて、涼しげに仕上げたグラスデザートです。

ア・ラ・カルトだけでなく、コースメニューのデザートでもお召しあがりいただけます。

料金：¥2,200

■おとなのお子さまランチ ※こちらのメニューはランチ・ディナータイムでご提供いたします。ディナー：5:30P.M.～9:00P.M.(L.O.8:30P.M.)

昭和のこどもたちの憧れ、お子さまランチをおとな向けにアレンジした特別メニュー。サフラン香る活オマール海老のフリットや和牛ハンバーグ ロッシーニ仕立て、トリュフの香るリゾットなど、使用する食材にもこだわり、お酒との相性を意識した贅沢な一皿をご用意しております。懐かしさの中に料理長のこだわりが光る昭和とのオマージュをお楽しみください。

料金：¥30,000

※ご利用の3日前までにご予約ください。

◎お客さまからのご予約・お問合せ

TEL:0267-48-0001(軽井沢 浅間プリンスホテル/受付時間 10:00A.M.～5:00P.M.)

<https://www.princehotels.co.jp/asama/plan/dining/cream-soda/>

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※写真はイメージです。※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。※当レストランにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。