

2026 年 8 月 20 日

報道関係者各位

ホテルハーヴェスト旧軽井沢

## 【ホテルハーヴェスト旧軽井沢】 秋の味覚の王様・松茸を味わう 2026 年 9 月 1 日より「松茸会席」を提供開始

ホテルハーヴェスト旧軽井沢（長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：廣田 研史）は、2026 年 9 月 1 日（火）より、旬の松茸を贅沢に使用した「松茸会席」の提供を開始いたします。軽井沢の穏やかな秋の気候とともに、香り高い松茸を五感でお楽しみいただける期間限定のメニューです。



【椀盛】土瓶蒸し 松茸 甘鯛 銀杏 束ね水菜

軽井沢は例年 9 月に入ると気候が落ち着き、秋の訪れを感じる季節を迎えます。ホテルハーヴェスト旧軽井沢では、四季折々の食材を通じて地域と季節の魅力を食卓から感じていただくことをモットーに、今年も秋の味覚の代名詞である「松茸」を主役とした特別会席をご用意。「松茸会席」では、香り豊かな松茸を贅沢に使用し、日本料理の伝統技法と独創的なアレンジを融合させた全 8 品の会席料理をご提供いたします。

旬肴には、松茸を贅沢に盛り込んだ「松茸茶碗蒸し 鱈鰯餡」、冷製の「松茸蕎麦 じゅれ仕立て」、脂が乗った旬のかますを使用した「松茸と油かますの焼浸し」の 3 品で、秋の訪れを表現した華やかな一皿をご用意いたします。お椀は、旬の松茸と甘鯛、銀杏を厳選した一番出汁で蒸し上げた土瓶蒸し。素材から溶け出す深い旨味と、蓋を開けた瞬間に立ち上る松茸の香りをご堪能ください。

お造りは秋に旬を迎える「紅葉鯛」の薄造りに、焼き松茸を添えてご提供。特製塩檸檬酢が鯛の甘みを引き立てます。焼物は、鮑と松茸を肝バターでソテーした風味豊かな一品です。カチョカパロチーズでコクを加え、

軽井沢の名店「浅野屋」のバゲットとともに、濃厚なソースを最後までお楽しみいただけます。進肴には、香り高い「松茸フライ」と、蟹と松茸の旨味を凝縮した「包み揚げ」を二種盛りで。柴漬けおろしや辛子黄味酢、山椒塩でお好みの味わいを見つけてください。

留肴は、信州ブランド牛と松茸を小鍋仕立てにし、“ちぶちぶ”と煮えるライブ感とともにお楽しみいただきます。アクセントには信州の老舗「八幡屋礒五郎」の深入り七味を添え、引き締まった後味を演出します。コースの締めくくりとなる御食事には、松茸の香りを閉じ込めた炊き込み御飯。旬の焼き魚（または煮魚）と共に、信州の恵みを存分に味わうメニューです。

### 「松茸会席」概要

【提供期間】2026年9月1日(火)～10月31日(土)

【予約時間】17:30/18:00/19:00/19:30

【提供場所】日本料理「Avant」

【料 金】24,200 円

【予約方法】電話 0267-41-3005（3 日前までの要予約）

【メニュー】

旬 肴 | 松茸茶碗蒸し 鱈鰯 松茸蕎麦 じゅれ仕立て 松茸と油かますの焼浸し  
 挽 盛 | 土瓶蒸し 松茸 甘鯛 銀杏 束ね水菜  
 お造り | 紅葉鯛薄造り みはからい 3 種盛り  
 焼 物 | 鮑と松茸の肝バター焼き カチョカバロ 浅野屋のバゲット添え  
 進 肴 | 松茸フライ 蟹と松茸の包み揚げ  
 留 肴 | 信州牛と松茸のちぶちぶ煮 八幡屋礒五郎深入り七味  
 御食事 | 松茸御飯 本日の焼魚または煮魚 香の物 赤出汁  
 水菓子 | 旧軽井沢オリジナル 野沢菜入り安曇野産山葵アイス 旬果実の盛合せ

※表示価格には消費税 10%が含まれます



【旬肴】松茸茶碗蒸し 鱈鰯 松茸蕎麦 じゅれ仕立て  
松茸と油かますの焼浸し



【お造り】紅葉鯛薄造り みはからい 3 種盛り



【進肴】松茸フライ 蟹と松茸の包み揚げ



【留肴】信州牛と松茸のちぶちぶ煮  
八幡屋礒五郎深入り七味



【御食事】松茸御飯



【水菓子】旧軽井沢オリジナル野沢菜入り  
安曇野産山葵アイス 旬果実の盛合せ

## ■「ホテルハーヴェスト旧軽井沢」概要

日本有数のリゾート地、旧軽井沢に佇む「ホテルハーヴェスト旧軽井沢」。軽井沢駅から徒歩 12 分と好アクセスながら、緑豊かな「大人のくつろぎの森」として静かな環境を保っています。周辺にはショッピングプラザや矢ヶ崎公園、四季の移ろいが美しい雲場池があり、観光の拠点としても最適です。

館内には天然温泉の大浴場、スパサロン、屋内温水プールといったウェルネス施設が充実。レストランは、開放感あふれるブッフェ「彩 - SAI -」、落ち着いた空間で旬の日本料理を堪能できる「Avant」、そして「ラウンジ yu・ra・ri」の 3 つを備え、長野の厳選食材を用いた季節の美食をお届けしています。

所在地：長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 1178-493

客室数：156 室

料飲施設：ブッフェ「いろどり DINING 彩 - SAI -」、日本料理「百味一菜 Avant」、  
ラウンジ「ラウンジ yu・ra・ri\*」\*yu・ra・ri は朝食のみ（予約制）

館内施設：NADESHICO SPA、温泉大浴場、屋内温水プール、ショップ、ロビーラウンジ、チャペル、  
ランドリー

アクセス：【車】上信越道「碓氷軽井沢 I.C.」より約 12 km

【電車】北陸新幹線「軽井沢駅」北口より徒歩約 11 分、車で約 5 分

公式サイト：<https://www.resorthotels109.com/kyukaruizawa/>

Instagram：[https://www.instagram.com/hotelharvest\\_kyukaruizawa/](https://www.instagram.com/hotelharvest_kyukaruizawa/)



### Contact us

本件に関する  
お問い合わせ先

東急リゾート&ステイ株式会社

ホテルハーヴェスト旧軽井沢

担当：清水

E-mail：[reserve-hvckr@tokyu-rs.co.jp](mailto:reserve-hvckr@tokyu-rs.co.jp) TEL：0267-41-3005