

2026 年 10 月 1 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】幻想的な軽井沢の冬夜を彩る美食体験 クリスマス限定の和洋折衷コース「聖樹の杜」が 12 月 1 日より登場

～信州の冬の恵みと贅沢食材が彩る、聖夜の特別ディナー～

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）では、2026 年 12 月 1 日（火）から 12 月 25 日（金）までの期間限定で、日本料理「Avant」にてクリスマス特別和洋折衷コース「聖樹の杜（せいじゅのもり）」を提供いたします。



幻想的な冬の軽井沢で過ごすクリスマスにふさわしい、贅を尽くした特別和洋折衷コースを 2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）の期間限定でご用意いたします。

本コースは、安曇野の湧水で丁寧に引いた一番出汁や滋味豊かな信州サーモン・信濃ユキマスといった「信州の冬の恵み」に、イセエビ、金目鯛、国産牛フィレ肉、フォアグラやトリュフといった「聖夜を彩る華やかな食材たち」を掛け合わせた、和洋折衷ならではの贅沢なマリージュが特徴です。

和食の繊細な火入れと包丁技で素材本来の滋味を極限まで引き出しながら、洋食の華やかなソースや香りの演出を重ね合わせる料理人の匠の技が、一皿ごとに異なる驚きと調和を生み出します。澄んだ軽井沢の冬景色を映したお造りから、芳醇なトリュフが香るロッシーニ、雪原を想わせるデザートまで、五感で味わう唯一無二の美食体験。大切な方とグラスを傾けながら、心ほどける聖夜の特別なひとときをお愉しみください。

クリスマス特別和洋折衷コース「聖樹の杜」概要

- 【開催期間】 2026 年 12 月 1 日(火)～12 月 25 日(金)
【提供場所】 ホテルハーヴェスト旧軽井沢 日本料理「Avant」
【予約時間】 17:30/18:00/19:00/19:30
【料 金】 14,300 円
【予約方法】 前日 19:00 までの電話予約 0267-41-3005



※上記料金には消費税 10%が含まれます。

※仕入れ状況等により、メニュー内容が一部変更となる場合がございます。

■クリスマス特別和洋折衷コース「聖樹の杜」お品書き

【旬肴】寒鰯 大根 信州りんごの霰酢じゅれ 浅葱 ペンタス 蕎麦あられ 柚子味噌

旬の寒鰯と大根を用い、温製と冷製の二皿仕立てでご用意する前菜です。

<温製>

滋味深く柔らかな冬大根を丁寧に汁で炊き上げ、香り高い柚子味噌を添えました。

<冷製>

低温調理でしっとりと仕上げた寒鰯を、信州産りんごの摺り下ろしを合わせた特製霰酢ジュレと共に召し上がりいただきます。



【お椀】安曇野湧水 信州茸のかぶら蒸し仕立て 静岡県磐田の海老芋 共菜 忍び生姜 トリュフの香

冬の定番「蕪蒸し」に北軽井沢産の茸をふんだんに取り入れました。安曇野の湧水で引いたこだわりの一番出汁に、静岡県磐田市産の海老芋を合わせ、仕上げに香るトリュフが上品なアクセントを添えます。

【お造り】冬景色 本鮪 信州サーモン 信濃ユキマス 帆立

信州を代表する川魚「信州サーモン」「信濃ユキマス」に、天然本鮪、帆立を盛り込んだ四種盛り合わせ。器との調和によって軽井沢の澄んだ冬景色を表現した、目にも美しい一品です。



お椀



お造り

【魚料理】イセエビのソテー 有頭海老のカダイフ巻きフリット 金目鯛の鱗焼き アメリケーヌソース

三種の魚介それぞれの魅力を引き出す調理法で仕上げました。香ばしく焼き上げた金目鯛の鱗、サクサクとしたカダイフの食感、イセエビの豊かな甘みに、旨味を凝縮した濃厚なアメリケーヌソースを絡めてご堪能ください。

【肉料理】国産牛フィレ肉のグリエ ロッシーニの好み 冬野菜のアンサンブル

柔らかくジューシーに焼き上げた国産牛フィレ肉に、濃厚なフォアグラと芳醇なトリュフを合わせた贅沢なロッシーニ仕立て。旬の冬野菜とともに、重厚で奥深い味わいをお楽しみいただけます。

【デザート】聖夜のクレームダンジュと雪原に輝くクリスタルベリー

ふんわりと軽やかな口当たりのクレームダンジュに、爽やかな酸味のヨーグルトソルベを合わせました。餡をまとわせたイチゴと華やかなベリーソースの余韻が、特別なディナーの最後をロマンチックに締め括ります。



魚料理



デザート

■「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」、「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（会員制客室を含む）

【料飲施設】ブッフェ「彩 - SAI -」、日本料理「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/

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 TEL：0267-41-3005