

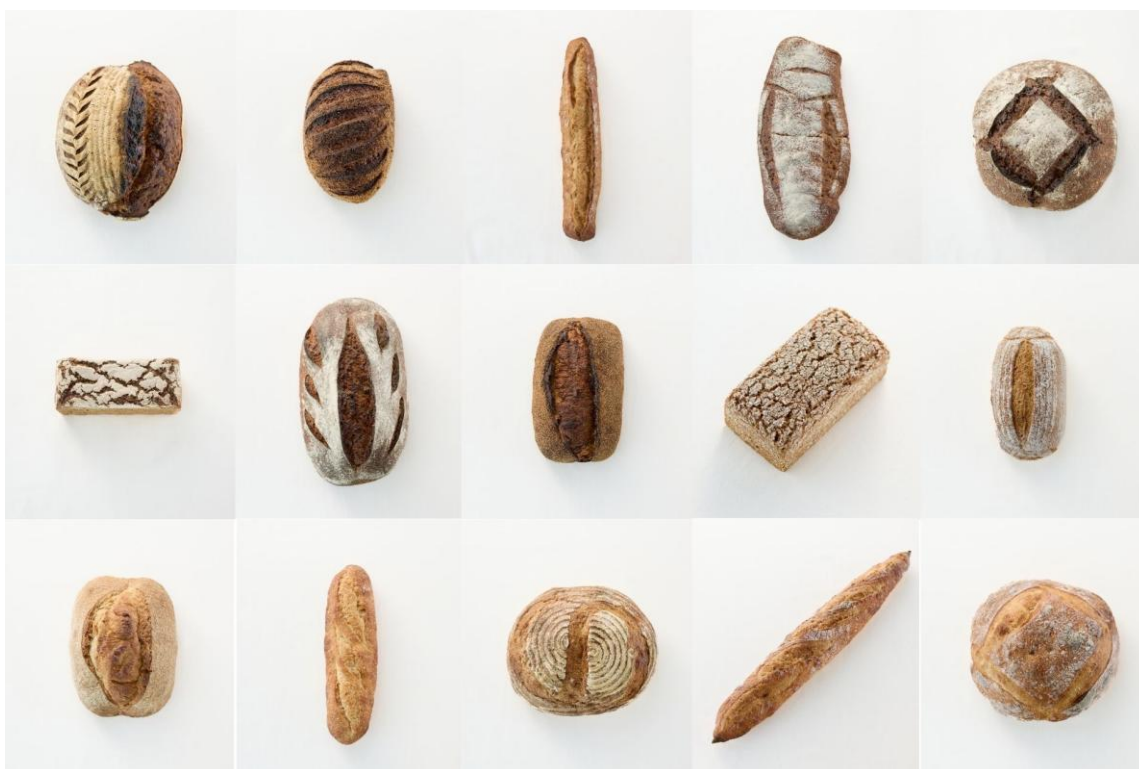
2026 年 10 月 26 日

報道関係者各位

旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン

【旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン】 信州の小麦文化をパンで味わう「KIKYO の小さなパン祭り」 長野県内の人気ベーカリーによるパン 15 種類が登場

旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン（長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：佐野 洋一、以下「旧軽井沢 KIKYO」）のダイニング「à table」は、2026 年 11 月 2 日（月）～12 月 28 日（月）まで、長野県内の個性溢れるベーカリーによる信州産小麦を使用したパン 15 種類をお楽しみいただけるフェア「KIKYO の小さなパン祭り」を開催します。



長野県には古くから小麦を活かす知恵が生活に根付き、多様な粉ものの料理が農山村の暮らしを支えてきました。そこで、今冬は“信州の小麦文化”に着目。信州産小麦を使用し、地域に根差したパンを焼く長野県内の人気ベーカリーとコラボレーションし、個性溢れる味わい深いパンと料理を提供します。

小麦の栽培から手掛けるパン職人によるパン、オンライン専門のドイツパン、石窯や薪窯で風味豊かに焼き上げるパンなど、魅力的な 15 種類がラインアップ。毎日 5～6 種類登場し、好きなパンを 3 種選んでいただくスタイルで、信州の食材をふんだんに使用したスペシャルコースと共にお楽しみいただけます。いずれも信州産の小麦やライ麦を使用した味わい深いハード系のパンで、信州の風土に育まれたチーズやワインに寄り添います。豊かな自然に育まれた地域食材を堪能できるダイニング「à table」で、ごゆっくり満ち足りたひとときをお過ごしください。

「KIKYO の小さなパン祭り」概要

- 【開催期間】 2026 年 11 月 2 日(月)～12 月 28 日(月)
- 【開催場所】 ホテル内レストラン「à table」
- 【営業時間】 11：30～14：00 / 17：30～21：00
- 【料 金】 ランチコース 1 名様 4,351 円
ディナーコース 1 名様 9,447 円
- 【予約方法】 電話 0267-41-6990 (受付時間 10：00～18：00)
URL <https://www.kyukaruizawa-kikyo.com/>



ランチコース

※掲載メニュー内容、パンのラインアップは変更となる場合がございます。
※表示料金には消費税 10%とサービス料 13%が含まれます。

■メニュー

ランチコース

- ・信州産小麦を使用したパン 3 種 (5～6 種類からお好きなパンを 3 種セレクト)
- ・信州きのこ甘酒のポタージュ
- ・シャルキュトリー盛り合わせ (御代田「porco」の生ハムとポワローソーセージ/信州の落ち葉 彩り野菜のテリーヌ/紫キャベツのピクルス/信州サーモンのアヒージョ/キャロットラペ)
- ・ディップ (千曲産りんごバター/塩/オリーブオイル)
- ・はちみつとナッツのモンテリマール パンペルデュのアイス
- ・コーヒー/紅茶セレクション

ディナーコース

- ・信州産小麦を使用したパン 3 種 (5～6 種類からお好きなパンを 3 種セレクト)
- ・信州きのこ甘酒のポタージュ
- ・シャルキュトリー盛り合わせ (御代田「porco」の生ハムとポワローソーセージ/信州の落ち葉 彩り野菜のテリーヌ/紫キャベツのピクルス/信州サーモンのアヒージョ/キャロットラペ)
- ・ディップ (千曲産りんごバター/塩/オリーブオイル)
- ・信州豚のラグーと根菜のスキレットグラタン
- ・信州産チーズ 4 種 (佐久「ボスケソ」の MIMAKI、東御「アトリエ・ド・フロマージュ」のカマンブルー、カマンベール、ブルー) はちみつ、タイム
- ・はちみつとナッツのモンテリマール パンペルデュのアイス
- ・コーヒー/紅茶セレクション



信州きのこ甘酒のポタージュ

きのこの旨味をじっくりと引き出し、甘酒・白味噌と合わせて濃厚で奥行きのある味わいに。仕上げのドライえのきがアクセントです。



信州の落ち葉 彩り野菜のテリーヌ

人参、大根、ビーツ、インゲン、紅芯大根、紫キャベツ、かぼちゃ、エリンギ、舞茸をコンソメでゆるやかに固め、ジューシーに仕上げました。シェフが畑に何度も足を運び、信頼を構築した生産者から直送される野菜は新鮮そのもの。美しく重なった食材がみずみずしく輝く一品です。



はちみつとナッツのモンテリマール パンペルデュのアイス

信州産小麦のパンを薄くスライスした自家製ラスクで、はちみつとナッツの濃厚なクリームを挟みました。甘酸っぱいラズベリーソースとパンペルデュのアイスを添えています。小麦を育ててパンになるまで、さまざまな人の手で丁寧な仕事積み重ねられたパンを、最後まで美味しく食べきりたいとパティシエのチームが考案したデザートです。

ディナーコースより、シャドークイーンやノーザンルビー、蓮根などの根菜に信州豚のラグーをたっぷり合わせた信州豚のラグーと根菜のスキレットグラタン、そして、信州産チーズ4種。佐久「ボスケソ」、東御「アトリエ・ド・フロマージュ」による信州の風土を映し出すチーズは、パンにもワインにもぴったりです。



■フェア期間中に登場するベーカリー

the OK bread & pizza (佐久)

佐久市望月ののどかな集落の中で、おおらかで朗らかなパンを焼く。小麦は全て長野県産、ライ麦と小麦全粒粉は自家栽培したものを自家製粉し、山の天然水や温泉水で生地を仕込む。「全て歩いて手に入るもので」パンを作るのが目標。

月日堂製パン（安曇野）

小麦、水、卵や牛乳などパンの原材料はできる限り信州安曇野の地元産をセレクト。石臼挽きの長野県産小麦を自家製粉し、ライ麦から起こしたルヴァン種でゆっくり発酵させ薪窯で焼き上げる。大きく焼かれたパンはどれも滋味深く、時間経過で変わる味わいを楽しめる。

ベーカリー&レストラン 沢村（軽井沢）

「自然との共生」をコンセプトに、旧軽井沢の木々の中に佇むベーカリー。四季折々の厳選した食材を活かしたバラエティ豊かなパンは県内外のファンも多く、薪窯と自家製粉機を備えた工房では、技術を磨いた職人たちがパンを焼き上げる。

石窯パン ハル（上田・松本）

地元産、特に無農薬・自然栽培・有機栽培の小麦を積極的に使用し、サワー種で仕込んだ生地を富士山溶岩窯で焼き上げる。高温焼成で皮はパリッと、中はしっとりもちもちに。店内のショーケースにはカンパーニュ各種、食パン各種などがギッシリ並び、日々の食卓を支える。

ドイツパン屋 Bio-land（山形村）

ドイツ・ハイデルベルグ出身でマクロビオティックを学んだ職人による、店舗を持たない自然派ベーカリー。自然と身体に優しいパン作りを目指し、ゆっくりと時間をかけて自家製サワー種を用いたライ麦パンや古代小麦のパンを焼く。

BAKERY HOTOTOGISU（小諸）

長野県産小麦 100%に、小諸産りんごや自然薯などでおこした酵母で日々のパンを焼く。低温長時間発酵させた生地をフランス式の2層窯でバリッと軽やかに焼き上げ、豊かな長野県産小麦の風味と食感を引き出す。古民家を改装した、自宅のように温かみのある地域のベーカリー。

la boulangerie Lien（佐久）

フランス語で“絆”の意味を持つ“リアン”。雄大な山々に囲まれながら、地元の食材を使い、食材の作り手と語らいながら地域のためのパンを焼く。店には約 60 種類が並び、朝昼晚いつ食べてもおいしいパンを目指す。

■à table について

環境にも牛にも負担をかけずに育てられた「信州峯村牛」、クセのない優しい味わいが特徴の「信州大王イワナ」、地元の農家から届く新鮮な野菜など、シェフが厳選した食材を使用したお料理をご用意しています。ホテルの中庭に面しており、美しく変化する季節を感じていただけるお店です。ご家族やご友人との大切な休日、お食事会、ご自身へのご褒美に。ホテルのサービスはそのままに、信州の豊かな自然が育んだ食材を気兼ねなくご堪能ください。



■旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトンについて

「旧軽井沢 KIKYO」は、ヒルトン日本初進出「キュリオ・コレクション by ヒルトン」のホテルとして 2018 年に開業。花の名前でもある「KIKYO（桔梗）」には、ふるさとに帰る「帰郷」の想いが込められています。桔梗の花咲く軽井沢に何度でも帰ってきてほしいという想いととも、お客様を『おかえりなさい』の気持ちでお迎えしております。

【所在地】〒389-0102 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 491-5

【客室数】50 室

【主要施設】レストラン・ラウンジ・大浴場・バンケット・チャペル・フィットネスジム・ギフトショップ

【交通】電車 | 東京駅から新幹線で約 1 時間

JR「軽井沢駅」から車で 5 分（徒歩 15 分）

車 | 碓氷軽井沢 IC より車で 15 分

【公式サイト】<https://www.kyukaruizawa-kikyo.com/>



■キュリオ・コレクション by ヒルトンについて

キュリオ・コレクション by ヒルトンは、世界中で厳選された 200 軒以上の個性豊かなホテルからなるグローバルブランドです。世界で最も魅力的な旅先で、唯一無二の体験をお客様に提供しています。各ホテルは、それぞれが独自の物語を持ち、特徴的な建築やデザイン、世界水準の料飲体験、そして厳選された体験を通じてその魅力を表現しています。また、ヒルトンのサービスと、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤリティ・プログラム「[ヒルトン・オナーズ](#)」の特典をご利用いただけます。ご予約は[公式サイト](#)または業界をリードするヒルトン・オナーズの[モバイルアプリ](#)（日本語）から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新情報は stories.hilton.com/curio、[Facebook](#)、[Instagram](#)、[X](#) をご覧ください。

Contact us

本件に関する

お問い合わせ先

旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン

コマーシャルセクション

TEL : 0267-41-6990（代表） FAX : 0267-41-6330

MAIL : info@kyukaruizawa-kikyo.com