

2025年8月25日

報道関係者各位

ホテルハーヴェスト旧軽井沢

## 軽井沢で贅を尽くした松茸料理を楽しむ 秋限定の松茸会席

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、コースレストラン「Avant」において2025年9月1日(月)から10月31日(金)までの期間限定で、「松茸会席」を販売することをお知らせいたします。



ホテルハーヴェスト旧軽井沢のレストラン「Avant」にて期間限定でご用意するのは、秋の味覚の王様とも呼ばれる松茸を贅沢に使用した「松茸会席」。和食の名店などでも経験を積んだ総料理長・市村と和食料理長・水口が腕をふるう、秋限定の会席を2025年9月1日からご提供いたします。

秋は香りも味わいも豊かな食材に恵まれ、1年の中でも最もお客様のご利用が多い時期。今秋は厳しい残暑が予想される中、食卓に艶やかな秋を再現し、目でも舌でも余すことなく味わっていただけるメニューをご提供いたします。

### 「松茸会席」販売概要

【開催期間】2025年9月1日(月)～10月31日(金) ※3日前までの要予約

【提供場所】コースレストラン「Avant」

【入店時間】17:30/18:00/19:00/19:30

【料 金】24,200円(消費税込み)

【予約方法】WEB <https://restaurant.ikyuu.com/148255/> (一休.com レストランサイト)

電話 0267-41-3005

<メニュー>

**【前菜】松茸寿司 彩り胡麻 海苔巻き**



厳選したオリジナルブレンド黒酢のシャリと松茸を乗せ、彩豊かな胡麻をアクセントに加えたお寿司です。ご自身で海苔を巻いて、手巻き寿司のようにお召し上がりいただきます。

**【お椀】土瓶蒸し 松茸 河豚 銀杏 三つ葉**



松茸の土瓶仕立を今年は河豚と組み合わせてご提供。河豚の繊細な旨味と芳醇な松茸とお出汁の香りに酢橘をひと絞りした、爽やかな味わいの逸品です。

**【お造り】紅葉鯛 信州サーモン 幸海老 松茸 吹き寄せ 胡麻そーす**



秋に旬を迎え鮮やかな紅葉色になる「紅葉鯛」、信州サーモン、幸海老。包み焼きした松茸に玄米フレークやマイクロリーフをあしらひ、松茸狩りを演出した吹き寄せを添えています。

**【蒸し物】松茸炙り 甘鯛信州蒸し 野菜コンソメ出汁**



オリジナルの割下で味付けした甘鯛を蕎麦で包み、香り立つ蕎麦あられを添えて信州仕立でのご用意です。根元 八幡屋礒五郎「深煎り七味」を合わせた大根卸しを添え、鰹出汁と野菜コンソメ出汁の組み合わせが松茸の風味をより一層引き立てます。

**【進肴】松茸ふらい ずわい蟹 麦餅包み**



パン粉で香りを包みフライにし、照焼のたれに絡めた松茸と季節を先どりした「ずわい蟹」をバンズに挟んだ和風ハンバーガーです。

**【煮物】松茸と信州牛のすき煮 彩り野菜 温泉玉子 根元 八幡屋深煎り七味**



松茸と信州のブランド牛をすき焼き仕立て楽しめる逸品。小鍋の中で甘辛い出汁とともにさっときあげ、温泉玉子に絡めてお召し上がりいただきます。信州ならではの味わいをお楽しみください。

**【御食事】松茸御飯 お澄まし 香の物**



コースの締めくくりには釜で炊く松茸御飯です。長野県佐久市の特産品で入手が難しいブランド米「五郎兵衛米」と松茸の豊潤な風味や旨味をシンプルな調理方法でご提供。お澄ましや香の物にも松茸を使用しております。「松茸づくし」をご堪能ください。

**■ホテルハーヴェスト旧軽井沢 総料理長 市村 浩志のコメント**

今年も秋の「松茸コース」をご用意いたしました。松茸と合わせるのには、各地から取り寄せた旬の食材。前菜には鱧と栗、土瓶蒸しには河豚、蒸し物には甘鯛、煮物には信州牛を、そして味の松茸御飯はコースの余韻に浸りながら楽しんでいただきたいと思います。お楽しみはデザートまで続きます。

素材を吟味し調理法を変えずべてに松茸を取り入れた薫り引き立つコースを浅間の麓、秋の風情ただよう軽井沢で心ゆくまでご堪能ください。



## ■「ホテルハーヴェスト旧軽井沢」概要



日本を代表するリゾート地として、美しい自然と上質な文化を育んできた軽井沢で大人のためのくつろぎの森に佇む「ホテルハーヴェスト旧軽井沢」。

軽井沢駅より徒歩 11 分という好立地にあり、ホテルから 2 キロ圏内にはアウトレットや雲場池、旧軽井沢銀座など軽井沢の主要な観光スポットがあります。館内には、スタンダードを含む全 156 室の客室、温泉大浴場やスパサロン、屋内温水プールなど充実のスパ施設、解放感溢れるブッフェレストラン「彩-SAI-」、日本料理とフレンチのレストラン「Avant」、ゆったりと贅沢な空間で朝食を提供するラウンジ「yu・ra・ri」と 3 店舗のレストランなどの施設を備え、上質な滞在をご提供いたします。

所在地：長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 1178-493

客室数：156 室

レストラン：ブッフェ「彩-SAI-」、和洋コース「Avant」、定食スタイルの朝食「yu・ra・ri」

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、カラオケ、アミューズメントコーナー（卓球、ゲームルーム）、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

URL：<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：佐藤

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

TEL：0267-41-3005