

[PRESS RELEASE]

万平ホテル

2016年7月14日

【報道関係の皆様からのお問い合わせ先】
万平ホテル 総支配人 山田敏彦
広報担当 西澤美奈子
〒389-0102 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 925
Tel 0267-42-1234
E-mail promo@mampei.co.jp

万平ホテル カフェテラス

ベルギーワッフルの老舗「ダンドワ」との特別コラボレーションワッフル
「^{でんとう}伝統」「^わ和」を販売開始

～ 2016年7月15日(金)から11月27日(日)まで ～



万平ホテル（総支配人：山田敏彦、長野県北佐久郡軽井沢町）では、アルプス館の築80周年を記念してベルギーワッフルの老舗「ダンドワ」とコラボレーションメニューをカフェテラスにて販売いたします。

日本とベルギー、離れた場所で100年以上愛され続けてきた老舗が2016年7月15日（金）より期間限定でコラボレーション致します。

ダンドワのワッフルは生地の甘さが控えめで、バターのコクとバニラの風味が口の中に広がり、外はカリッとしながらも、中はしっとりしているのが特徴です。万平ホテルではこの独自のワッフルに、人気のロイヤルミルクティーのアイスクリームと信州産りんごのタタン風を組み合わせた「伝統」、抹茶のアイスクリームと自家製あんこを組み合わせた「和」の二種類の特別メニューをご提供いたします。この機会にぜひご賞味ください。

特別コラボレーションワッフル

『伝統』



人気のロイヤルミルクティーのアイスクリームとじっくり煮込んだ信州産りんごのタタン風。万平ホテルが誇る伝統が織り成すハーモニーをお楽しみください。

『和』



和三盆の上品な甘みと、ゆずの香りがアクセントに効いた逸品です。抹茶のアイスクリームと自家製あんこを絶妙なバランスでお楽しみください。

期 間 : 2016年7月15日(金)～11月27日(月)

場 所 : 万平ホテル カフェテラス

時 間 : 9:00～18:00

料 金 : 各1,500円(税金・サービス料別)

※ 写真はイメージでメニューの料金・内容は予告なく変更になる場合がございます。

お土産用として売店ではリエージュワッフルの販売もごさいます。



リエージュワッフル万平ホテル特製箱入り 3個セット
販売価格 2,000 円 (税別)

ダンドワ・・・1829年にベルギーブリュッセルで創業して以来、185年以上に渡って引き継がれてきた、技術と伝統を誇る老舗の焼き菓子店。創業から180年間、ベルギーでのみ展開してきたが、日本を世界進出第一号店として大丸東京店地階にオープン。「ベルギーダンドワの味をそのままに」をコンセプトに本場の味をそのまま提供する為、本店のレシピに忠実に店内厨房にて焼き上げるこだわりのワッフル店。

万平ホテル

〒389-0102 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 925

Tel 0267-42-1234 (代表)

<アクセス情報> JR 軽井沢駅より、タクシーで約5分
上信越自動車道・碓氷軽井沢 IC より車で約15km

万平ホテルについて

「万平ホテル」は、避暑地軽井沢とともに一世紀を超える歴史を歩み続けるクラシックホテルで、今年、1894年（明治27年）の創業から122年を迎えます。

1936年（昭和11年）に建てられた「本館アルプス館」、クラシックタイプ・書斎タイプそれぞれの客室を備える「ウスイ館」など、庭園と豊かな軽井沢の自然に包まれる全109室の客室、創業時から受け継がれてきたレシピを生かし新たな味を創作し続ける「メインダイニングルーム」をはじめ、旬の食材を生かしたこだわりのお料理をお楽しみいただけるレストラン&バー、ジョン・レノンをはじめ多くの人に愛されてきた「カフェテラス」、国際会議にも対応できる宴会場「ザ・ハッピーヴァレイ」など、創業当時から変わらないおもてなしで、快適なご滞在をお約束いたします。 <http://mampei.co.jp/>