

2024年7月12日

万平ホテル

新料理長が贈る、懐かしくも新しい地産地消フレンチ

メインダイニングルーム、リニューアル&予約開始

ご予約受付：2024年7月19日(金) 9:00~



シグネチャーコース「けやき」イメージ

2024年8月16日(金)にソフトオープンいたします万平ホテル（所在地：長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：佐々木一郎）では、同日より当ホテルの象徴的ダイニング「メインダイニングルーム」を開業し、新料理長として大橋進が就任したことをお知らせいたします。これに伴い、7月19日(金)より、予約受付を開始いたします。

メインダイニングルームにてこれまで皆様に愛されてきた、じっくりと時間をかけて生み出される重厚感あふれるクラシカルフレンチ。この度新料理長に、フランスの星付きレストランをはじめ、数々のレストランで腕を磨いてきた大橋進を迎え、その伝統を受け継ぎつつ、「地産地消」や「アロマ」の要素を取り入れた、より軽やかで素材の味わいが引き立つ品々に仕上げました。

特に、新たなシグネチャーコース「けやき」は、料理長がこだわった伝統と進化の融合をご堪能いただける全6皿です。信州サーモンの冷前菜は、継承したレシピで丁寧に作るベアルネーズソースに、ブルーベリー、ハーブの香りがアクセント。香ばしい鱈の甘鯛に伝統の白ワインソースを合わせ、色鮮やかに仕上げた魚料理のほか、メインの牛フィレ肉の一皿は、華やかな香りのピノノワールで作る秘伝の赤ワインソースと、安曇野山葵の2種で味わいの違いを楽しむなど、信州ならではの食材の数々に、料理長のこだわりが光るメニューが並びます。これまで万平ホテルの伝統の味をご鼻負いただいていた方々にはもちろん、初めて当ホテルを訪れるお客様にもきっと愛していただけるコースです。

130年の伝統を受け継ぎながら、新たに生まれ変わった万平ホテルの味わいを、ステンドグラスが美しいクラシカルな空間にてお楽しみください。

■メインダイニングルームについて

創業以来、多くのお客様をおもてなししてきたメインダイニングルーム。当ダイニングの象徴として愛されてきた大きなステンドグラスや格天井のモチーフはそのままに、より明るく開放的なダイニングへ生まれ変わります。

ディナーでは新たなシグネチャーコース「けやき」のほか、地産地消にこだわったもう1種のコースやアラカルトをご用意。新たに進化した当ホテル伝統の味をお楽しみいただけます。

ご朝食には、クラシックなアメリカンスタイルのブレックファーストを。ホテル伝統のオムレツやフレッシュなサラダ、ホテルメイドのトーストと共に、素敵な朝のひとときをお過ごしいただけます。



メインダイニングルーム 朝食 イメージ

メインダイニングルーム 概要

開業日：2024年8月16日(金) 11:30～

※8月16日(金)～18日(日)の3日間は混雑が予想されるため、完全予約制といたします。

営業時間：《朝食》 7:00～10:00 (L.O. 9:30)

《ランチ》 11:30～14:00 (L.O.13:30)

《ディナー》17:30～21:00 (L.O.20:30)

席数：126席

ご予約開始：2024年7月19日(金) 9:00～

ご予約方法：万平ホテル 公式ホームページ (<https://www.mampeico.jp>)

万平ホテル 電話：0267-42-1234 (9:00～18:00)

※2024年9月24日よりしばらくの間、グランドオープンに向けての準備のため、ホテルの一時休館に伴い、メインダイニングルームも休業とさせていただきます。グランドオープンは秋口を予定しておりますが、詳細につきましては、あらためてお知らせいたします。

《万平ホテル LINE 公式アカウント 友だち限定 先行予約のご案内》

一般予約に先立ち、ホテルLINE公式アカウントにご登録いただいたお客様限定で、先行予約枠(限定数)を設けております。この機会に是非ご登録ください。

・LINE 友だち限定先行予約開始：2024年7月18日(木) 9:00～

・ご予約方法：先行予約開始時刻以降に配信される予約ページの URL にアクセスいただくと、予約画面へお進みいただけます(リッチメニューの予約ボタンからもご予約可能です)。

※先行予約は先着順にて、数に限りがございます。枠が埋まり次第、先行予約を終了させていただく場合がございます。

※端末や通信環境の状況により、予約ページの配信時間に誤差が生じることがございます。予めご了承ください。

【万平ホテル LINE 公式アカウント 友だち登録はこちら】

URL：<https://x.gd/dTt11>



【シグネチャーコース「けやき」】

当ホテルの新料理長が贈る、新たな万平ホテルのシグネチャーコース。先人シェフたちがこれまで守ってきたホテル伝統の味を感じつつも、地場の食材をふんだんに用いることで、食事を通して軽井沢を体感できるコースを目指しました。ほぼ全ての料理に信州の食材を用い、その素材感や香りを活かすことで、一皿ごとにアロマが楽しめる構成になっています。

《メニュー》

◇冷前菜

信州サーモンとクレソンのタルタル
ベアルネーズソース

◇温前菜

帆立貝のポワレ 信州舞茸のデュクセル添え
赤パプリカとトマトのソース

◇スープ

パリソワール キャビア添え

◇魚料理

アマダイの鱗焼き プティポワのピュレと白ワインソース ノイリープラットのアロマ

◇肉料理

国産牛フィレ肉のグリル
安曇野山葵と赤ワインソース

◇デザート

ヌガーグラッセ



イメージ



冷前菜 イメージ



肉料理 イメージ

ディナーコース「けやき」概要

期間：2024年8月16日(金)～

時間：17:30～21:00 (L.O. 20:30)

場所：万平ホテル「メインダイニングルーム」

料金：1名様 21,000円

※上記料金は、消費税込みの料金です。別途サービス料 15%を申し受けます。

※記載のメニュー内容は2024年8月16日ソフトオープン時の内容です。季節の食材に合わせて変更いたします。

※営業時間は変更になる場合がございます。

※2024年9月24日よりしばらくの間、グランドオープンに向けての準備のため、ホテルの一時休館に伴い、メインダイニングルームも休業とさせていただきます。グランドオープンは秋口を予定しておりますが、詳細につきましては、あらためてお知らせいたします。



シグネチャーコース「けやき」 イメージ

《ご予約・お問い合わせ先》

万平ホテル メインダイニングルーム

公式ホームページ (<https://www.mampeico.jp>) 電話：0267-42-1234 (9:00～18:00)

料理長 大橋 進 略歴

10代の頃からフランス料理の奥深さに魅せられ、料理人を目指し渡仏。プロヴァンスやブザンソンの星付きレストランで研鑽を積み、帰国後は故郷静岡でレストランを営むなど、調理だけでなく経営面でも、その知識は多岐にわたる。2018年には「イラフ SUI ラグジュアリーコレクションホテル 沖縄宮古」料理長に就任し、今般、「万平ホテル」料理長に就任。物静かな佇まいの向こうに秘めた料理への情熱と探究心は人一倍熱く、素材の味わいを生かした繊細な料理や、美しい盛り付けには定評がある。



《料理長よりコメント》

万平ホテルがその長い歴史の中で継承してきたレシピは膨大で、読み解くのが困難なものもありました。しかし、先人たちがまだ技術も知識も少ない時代から、フランス料理を必死で学び、より万平ホテルらしく、より質の高いものに近づけようと努力してきたことをあらためて実感しています。そうした想いも含め、レシピを今一度深掘りし、理解を深め、より良い形で守り続ける事が出来ればと考えています。また、近年は、食材の品種改良や物流の進化によって素材の良さをダイレクトに伝えやすくなってきました。特に軽井沢をはじめとする信州の食材は、その新鮮さや味わい、香りの深さに驚かされます。そうした素材本来の持ち味を、万平ホテルが長年培ってきた技術と共に表現できたらと考えております。新しくなった万平ホテルの味を、お楽しみいただければ幸いです。

【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130年を迎え、大規模改修・改築工事を実施しております。

1936年（昭和11年）に建てられ、2018年（平成30年）に国の登録有形文化財に登録された「アルプス館」は、軽井沢の景観に調和したハーフ・ティンバー風の外観意匠や、和洋折衷の室内意匠などから、戦前・戦後を通じ、現在に至るまで数多くの著名人や政界人などに愛されてきました。本改修事業では、日本ホテル史上における貴重な歴史的建造物としての伝統を守り、長く未来にわたりクラシックホテルとしての格式ある滞在をお届けすることを目指してまいります。

<https://mampei.co.jp/>

本件に関する報道関係の皆様からのお問合せ先

万平ホテル 広報担当 西澤美奈子

電話:0267-42-2772 FAX:0267-42-7766 E-mail:promo@mampei.co.jp