

2024年10月3日

報道関係者各位

ホテルハーヴェスト軽井沢

## 社内コンクール最優秀賞受賞のデザート フレンチコース「Magnolia マニョリア」の一皿として販売開始 ～冬の雄大な浅間山をイメージ～

ホテルハーヴェスト軽井沢（長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：武田 裕、以下「当ホテル」）は、東急リゾート&ステイ株式会社（東京都渋谷区、代表取締役社長：栗辻 稔泰、以下「当社」）が開催した社内コンクール「ごちそうレシピ」の洋食部門で最優秀賞に輝いたメニューを、ホテル内のフレンチレストラン「maison de forêt（メゾン・ド・フォレ）」にて2024年11月1日（金）～12月27日（金）の期間限定でご提供いたします。



### ■デザート部門の最優秀賞は「米」を使用した冬の軽井沢を表現した一皿

「ごちそうレシピ」は当社が運営するホテル・レストランに勤務する料理人の社内コンクールで、今年7回目を迎えました。和食・洋食は「マグロ」、デザートは「米」をメイン食材に用いたレシピが集まり、厳正なる審査の結果、「一汁三彩 ～愛を米で～」がデザート部門において最優秀賞を受賞いたしました。

当ホテルの料理人、小林 もえにより考案されたこの一皿は、和食の基本と言われる「一汁三菜」をデザートプレートで表現しています。「米」はクリームチーズにライスパフを加えたアイスの上に、米を使用したムースを乗せ表現。アイスの横には、メレンゲの雪だるまを添えています。「一汁」は抹茶のスープで、「三菜」は赤・黄・緑の三色のプティフル（ひと口サイズのお菓子）で表現しています。

アイスと米のムースは1口目をそのまま、2口目以降に抹茶のスープをかけて、味の変化をお楽しみいただけます。食後のお飲み物と一緒に鮮やかなプティフルで気持ちを静かに落ち着かせ、料理の余韻を楽しむひとときをお過ごしください。

### ■「一汁三彩 ～愛を米て～」概要

提供期間：11月1日(金)～12月27日(金)  
提供コース：フレンチ「Magnolia マニョリア」のデザート  
コース料金：10,285円（消費税10%込）  
提供会場：maison de forêt（メゾン・ド・フォレ）  
予約時間：17:30 / 18:00 / 18:30 / 19:00 / 19:30  
ご予約：TEL 0267-46-8109（9:30～17:30）

※当日15時までの要予約



フレンチ「Magnolia マニョリア」

### ■グリルフレンチ「maison de forêt（メゾン・ド・フォレ）」概要

落ち着きと開放感を併せ持つ空間で愉しむ本格フレンチを、フルコースでご提供いたします。ライトアップされた中庭の景色とともに洗練された空間でのお食事をお楽しみいただけます。



場所：ホテルハーヴェスト軽井沢1階  
席数：40席  
営業時間：17:30 / 18:00 / 18:30 / 19:00 / 19:30  
ホームページ：

<https://www.resorthotels109.com/karuizawa/restaurant/>  
※ディナー営業のみ

### ■ホテルハーヴェスト軽井沢 概要

雄大な浅間山を望み、豊かな緑に包まれた「軽井沢・塩沢エリア」に佇むリゾートホテル。レストランは3店舗を設け、日本料理・フレンチ・ブッフェからご利用シーンやお好みに合わせてお選びいただけます。浅間山の眺望を満喫できる「眺望風呂」を設けた温泉大浴場で寛ぎのひとときをお過ごしください。



所在地：〒389-0111  
長野県北佐久郡軽井沢町長倉 291-1  
公式サイト：<https://www.resorthotels109.com/karuizawa/>

<b>Contact us</b>	東急リゾート&ステイ株式会社
本件に関する	ホテルハーヴェスト軽井沢
お問い合わせ先	担当：大島（おおしま）
	TEL：0267-46-8109
	E-mail：v-karuizawa@tokyu-rs.co.jp