

2025 年 8 月 7 日

報道関係者各位

ホテルハーヴェスト旧軽井沢

【ホテルハーヴェスト旧軽井沢】**信州の秋の贅を味わうブッフェ****「秋の信州味覚フェア」 9 月 1 日(月)から開催**

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)は、信州の旬の食材を中心に多彩なメニューを取り揃えた和洋ブッフェレストラン「彩-SAI-」において、秋の贅沢な味覚を存分に味わう「秋の信州味覚フェア」を 2025 年 9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)までの期間、開催いたします。

**■味覚の宝庫・信州の「秋」を堪能する至福のブッフェ**

四季の中でも信州の「秋」は、味覚の宝庫。ホテルハーヴェスト旧軽井沢では、その豊富な信州の旬の食材を贅沢に使用したオリジナルメニューをブッフェでお楽しみいただく「秋の信州味覚フェア」を 2025 年 9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)までの期間限定で開催いたします。

冷菜には、とろけるような果肉と甘さを持つ秋茄子や香り高い信州産の茸を使ったメニューが登場します。また、温菜には長野県の特産品である信州サーモンと信州味噌を合わせた「信州サーモン味噌焼き」をはじめ、長野県産の銘柄豚「信州米豚」と強い甘みが特長の「秋キャベツ」を合わせた「信州米豚と秋キャベツのミルフィーユ鍋」などが並び、秋の風で冷えた身体を芯から温めてくれます。加えて、松本平産の蕎麦の実を使用した信州蕎麦と揚げたての天ぷらやローストビーフ、デザートには当館名物の焼き立てバウムクーヘンなど多彩で豊富なメニューをお楽しみいただけます。

信州サーモン味噌焼き

海に面していない長野県で長い年月をかけて開発され、同じサケ科のニジマスに比べ、きめ細かい肉厚な身が特長のブランドフィッシュ「信州サーモン」を、ご当地名産の信州味噌に漬け込み焼き上げました。



秋茄子とスモークサーモンのルーロ

秋茄子のとろけるような果肉で、香り高いスモークサーモンを丁寧に巻き上げた一口サイズのルーロ。

茄子の自然な甘味とサーモンの燻製香が絶妙に調和し、口の中で豊かな旨味が広がります。



信州茸と鶏もも肉のカチャトーラ

信州産の香り豊かな茸と、ジューシーな鶏もも肉をハーブとともにじっくり煮込んだカチャトーラ。

茸の豊かな旨みがソースに奥深いコクを与え、鶏肉のやわらかな食感と絶妙に調和しています。パンやワインとの相性も抜群な一品です。



信州米豚と秋キャベツのミルフィーユ鍋

信州米豚は長野県産の銘柄豚で、肥育期に玄米を配合した飼料を与えて育てられています。肉質はオレイン酸が豊富で、脂肪融点が高いため舌触りはなめらかかつ、さっぱりとした味わいです。

合わせた「秋キャベツ」は葉がしっかりしており、甘みが強いのが特長で、シンプルに重ね合わせ和風だしで煮込み、二つの旨味を引き出した鍋に仕上げました。



信州蕎麦と秋のきのこ天婦羅

信州の一番のソウルフードとしても知られる「蕎麦」。本フェアでは、県下有数の蕎麦の名産地、松本平で収穫された蕎麦の実を使用し、長野県塩尻市にある澤志庵製麺所（たくしあん）で製麺された蕎麦をご用意いたします。

ライブキッチンでは、揚げたての「きのこ」の天婦羅をご提供し、香り豊かな蕎麦と共に秋の恵みをご堪能いただけます。



信州茸のブルスケッタ

香ばしく焼き上げたバゲットに旨味たっぷりの信州産茸のデュクセルを添え、彩り豊かなミニトマトとフリルレタス、パルメザンチーズをトッピングしました。

茸の風味とチーズのコク、野菜の爽やかさが一体となった食感を楽しめる季節の前菜です。



■「秋の信州味覚フェア」概要

【開催期間】2025年9月1日（月）～11月30日（日）

【提供場所】ブッフェレストラン「彩-SAI-」

【時 間】17：15／17：30／17：45／19：15／19：30／19：45（90分制）

【料 金】①2025年9月1日（月）～9月30日（火）

大人 6,600 円／70 歳以上 6,050 円／7～12 歳 3,300 円／4～6 歳 2,530 円

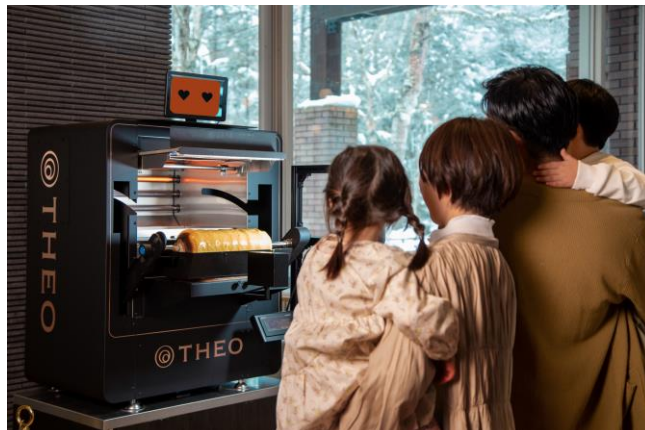
②2025年10月1日（水）～11月30日（日）

大人 7,260 円／70 歳以上 6,655 円／7～12 歳 4,840 円／4～6 歳 2,750 円

【予約受付】当日までの事前予約制

電話：0267-41-3005

【公式サイト】<https://www.resorthotels109.com/kyukaruizawa/restaurant/>



■「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旧軽井沢で、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 分という好立地で、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。

また館内には、温泉大浴場やスパサロン、屋内温水プールのほか、レストランは解放感溢れるブッフェレストラン「彩」、日本料理とフレンチのレストラン「Avant」、ゆったりと贅沢にご朝食を提供するラウンジ「yu・ra・ri」の 3 店舗をご用意し、上質なお滞在をご提供いたします。

名 称：ホテルハーヴェスト旧軽井沢

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：彩（ブッフェ）、Avant（和洋コース）、yu・ra・ri（定食スタイルの朝食）

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

公式サイト：<https://www.resorthotels109.com/kyukaruizawa/>

公式Instagram：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
TEL：0267-41-3005