

NEWS RELEASE



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2014年(平成26年)8月27日

上高地帝国ホテル ご宿泊者向け秋の特別ディナー

「あずさ庵」開業20周年記念メニュー

9月1日(月)～30日(火)

お一人様：25,000円(消費税込、サービス料別)

前田新料理長のスペシャルメニュー “MENU SHINSHU<信州>”

10月1日(水)～11月8日(土)

お一人様：20,000円(消費税込、サービス料別)

上高地帝国ホテル(所在地：長野県松本市安曇上高地)は、この秋のディナーに、懐石およびフランス料理の特別メニューを新たに追加いたします。



上高地帝国ホテルは1933年(昭和8年)、政府の国際観光振興策のもと、わが国初の本格的な高級山岳リゾートホテルとして開業しました。

上高地の豊かな自然の緑の中に映えるスイス風の赤い三角屋根と、吹き抜けのロビーの暖炉にかかる巨大なマンツルピースが特徴のホテルとして親しまれ、特に穂高連峰が眼前に迫るダイナミックな眺望は、上高地帝国ホテルならではのものです。

毎年4月下旬から11月上旬を営業期間としており、館内の3つのレストランとロビーラウンジ、バーでは、地元の食材を活かした料理を、ご宿泊のお客様および外来のお客様(一部店舗除く)にご提供しています。

今回の特別メニューは、ご宿泊のお客様用のディナーメニューとしてご提供いたします。いずれも、各レストランでご提供している2種類のディナー(12,960円・15,120円)に加えてのメニューとなり、期間中はディナーの選択肢が広がります。

概要は次の通りです。

■「あずさ庵」開業 20 周年メニュー 概要

和食レストラン「あずさ庵」の開業 20 周年記念企画です。松茸を中心とした秋ならではの食材を用いて、贅沢な懐石料理をご提供いたします。

期 間 : 9月1日(月)～30日(火)

場 所 : 和食「あずさ庵」

時 間 : 17:30～、19:30～

料金とメニュー : お一人様 25,000 円 ※消費税込、サービス料別

【前 菜】毬栗八寸 (イガグリハッソ)

焚カモロース 一口赤飯
とんぶりしめじ スモークサーモン菊花巻
揚銀杏 からすみ大根

そうめんを低温の油で揚げて毬栗(イガグリ)に見立てました。

器の中で季節を感じていただけるよう、さまざまな秋の味覚とともにご用意いたします。



【御 椀】鱧しゃぶ鍋

鱧、松茸、菊菜、すだち、豆腐

この時期、脂ののった鱧と松茸を昆布と鱧のだしでしゃぶしゃぶ風にお召し上がりいただきます。

松茸の香りがだしに移り、味と香りが口いっぱいに広がります。



【造 里】菊畑造里 (キハタツクリ)

鮪トロ、炙りカマス、甘海老、海胆、あしらい一式

菊に見立ててカットしたレモンを器にしました。



【箸 休】柿なます

やさしい甘みの柿のなます。胡麻のたれをアクセントに加えています。

【焼 物】甘鯛豊楽（ホラカ）焼 焼松茸、信州産地茸
松茸と甘鯛を炭火焼きにします。味と香り、食感を贅沢にお楽しみください。

【焚 合】蕪と和牛サーロイン炭火焼のたきあわせ
蕪をだしでじっくりと煮込みました。素材の味をいかした繊細な一品です。

【御 飯】松茸と地鶏真田丸の御飯 赤だし、香の物
松茸と信州の地鶏・真田丸の贅沢な炊き込みご飯です。
地鶏・真田丸の鶏がらだしで炊いたご飯はコクが違います。

【デザート】季節の果物盛り合わせ

■前田新料理長のスペシャルメニュー “MENU SHINSHU<信州>” 概要

本年4月から上高地帝国ホテルの料理長を務める前田謙次郎が、“帝国ホテル伝統のフランス料理と信州の食材の融合”をテーマに、すべてのメニューに信州産の食材を取り入れて組み立てたフランス料理のフルコースディナーです。



【前田謙次郎 経歴】

1990年 帝国ホテル入社。入社後、フランス料理「レセゾン」、鉄板焼「嘉門」などで料理の腕を磨く。パリの名門「ホテルドクリヨン」での研修経験あり。

2014年より上高地帝国ホテル料理長に就任。

期 間 : 10月1日(水)～11月8日(土)

場 所 : 宿泊者専用レストラン「ダイニングルーム」

時 間 : 17:30～、19:45～

料金とメニュー : お一人様 20,000円 ※消費税込、サービス料別

【アミューズ】

信州紅鱒のタルタル キャヴィアで飾って

色鮮やかで弾力のある食感が特徴の信州産紅鱒に、柚子の香りをしのばせました。キャヴィアとともにお召し上がりいただきます。

【前 菜】

長野県産葱のテリーヌ トリュフ・オイルのヴィネグレット*1

丁寧に裏ごしした長野県産の葱とフォワグラを重ねたテリーヌです。
葱の自然な甘さと濃厚なフォワグラが絶妙な味わいとなっています。

【スープ】

信州産きのこのカプチーノ仕立て 生ハムをあしらって

タモギタケ、ひらたけ、まいたけ等のきのこが入った秋の味覚満載の温かいスープです。
味のアクセントとして、生ハムと一緒に楽しみいただきます。

【魚料理】

オマール海老のリソレ ソーテルヌとフヌイユの香り 信州の秋野菜をちりばめて

しっかりと焼き色をつけて香ばしく焼き上げたオマール海老に
フランスの貴腐ワイン「ソーテルヌ」を煮詰めた甘く香り豊かなソースと、
フヌイユ（ういきょう）のピュレを合わせました。

【肉料理】

飛騨牛サーロインのグリエ 信州産かぶのカネロニ仕立て ソース・ヴァンルーージュ

ブランド和牛として人気の高い飛騨牛のサーロインを網焼きにして、
香りと美味しさを閉じ込めました。フォン・ド・ヴォーと赤ワインを煮詰めて作る
帝国ホテル伝統のソース・ヴァンルーージュでお楽しみいただきます。
付け合わせには、薄くのばしたパスタで肉や野菜を筒状に巻くイタリア料理「カネロニ」
のイメージで、かぶをパスタに見立て、きのこのソテーを巻いてご提供いたします。

【デザート】

上高地風ティラミス 季節のフルーツを添えて

マスカルポーネチーズを贅沢に使ったティラミスです。洋ナシ、フランボワーズ、ブルーベリーとカラメルアイスを添えました。上高地の天然水で抽出した熱々のコーヒーシロップをかけてお召し上がりいただきます。

コーヒー 又は 紅茶

*1 ヴィネグレット：ワインヴィネガーなど、各種のヴィネガーにオイルを加えて作るソース