

星野リゾート 軽井沢ホテルプレストンコート（長野県軽井沢町）
 ショコラの新しい魅力を発見する

「セゾン・ド・ショコラ 2018」を開催

期間 2018年2月9日～14日

美食のホテル「星野リゾート 軽井沢ホテルプレストンコート」は、2018年2月9日～14日にバレンタインの季節にあわせたスイーツのイベント「セゾン・ド・ショコラ 2018」を開催します。4回目の2018年は、Bean to Barチョコレート（以下、Bean to Bar）に着目し、選り抜かれた良質なBean to Barを用いたスイーツコースやショコラショーを提供します。



スイーツコース4品目：カカオの贈りもの

Bean to Barで広がるショコラの世界

Bean to Barは、カカオ豆の選別、仕入れ、焙煎、成型など、カカオ豆がショコラになるまでの全工程を一つのブランドや工房が行うショコラです。単一地域のカカオ豆で作られているため、異なる地域のカカオ豆をブレンドして作られる一般的なショコラに比べ、その個性が際立つのも特徴です。軽井沢ホテルプレストンコートは、これまでも季節ごとに旬のフルーツの味を引き立たせるスイーツを提供してきました。その経験と技術を活かし、個性あるBean to Barとフルーツをあわせることで、スイーツの可能性を広げたいと考えています。

「セゾン・ド・ショコラ 2018」では、Bean to Bar chocolate専門店「Minimal」（ミニマル）のチョコレートとパティシエの技術が出会い、新しいショコラの魅力を紹介します。

「セゾン・ド・ショコラ 2018」概要

- 期間：2018年2月9日～14日
- 料金：各商品に記載
- 場所：ザ・ラウンジ
- 予約方法：軽井沢ホテルプレストンコートへ電話にて（TEL：0267-46-6200）
- 日帰り利用：可 *仕入れ状況により内容が一部変更になる場合があります

Bean to Barから生まれる、3種類のショコラショー

Bean to Bar3種類の中から、お客様が選んだ1種類をショコラショーにします。好みの1種類は、チョコレートの味と香りを試してから選ぶことができます。産地ごとに香りや味が異なり、驚きがあります。

Bean to Bar3種類のそれぞれの特徴は次の通りです。

- ・爽やかでフルーティな風味
- ・ナッツのようなコクと甘い風味
- ・カシスのようなジューシーな風味

ショコラショーのレシピはホテルプレストンコートオリジナルです。

好みのBean to Barの味が、どのように変化するのかを楽しめます。



■時間：10:00～17:30ラストオーダー ■料金：1,400円（税・サービス料別）

Bean to Barとフルーツの競演

スイーツコース「ムニユ・デセール バレンタイン」

1品ごとに異なる種類のBean to Barとフルーツを組み合わせた、スイーツコース全4品です。良質なBean to Barとフルーツが、新しい美味しさを引き出します。

<1品目：カカオの宝石>

コースの始まりは、アミューズ3品。柑橘類の風味をもつBean to Barとハ朔をあわせた「パート・ド・フリユイ」、青りんごのような爽やかな風味のBean to Barとサワーチェリーをあわせた「ショコラムース」、芳ばしいナッツ風味のBean to Barとハシバミをあわせた「ショコラパイ」です。ショコラの風味ごとに仕立てを変えています。



カカオの宝石 (左から、パート・ド・フリユイ、ショコラムース、ショコラパイ)

<2品目：カカオの泉>

ハーブの風味をもつカカオ豆が原料のBean to Barを使った温かなショコラショー。甘過ぎず、爽やかな飲み口です。



カカオの泉
カカオの結晶

<3品目：カカオの結晶>

バニラアイスにカカオニブ（カカオ豆を砕いてチップ状にしたもの）で香り付けをしたショコラソルベ。飾りのチュイルにもカカオニブを使い、カリッとした歯ごたえで、芳ばしい味わいです。

<4品目：カカオの贈りもの>

ベリーの香りと、強い酸味をもつカカオ豆が原料のBean to Barに、酸味が特徴のカシスや赤スグリをあわせた、フルーティな味わいのショコラスイーツ。ローズヒップで香り付けをしたクリームの下に、コンポートにしたカシスと赤スグリ、スポンジ生地からとろりとショコラが溶け出すモアルショコラとムースが隠れます。カシスビネガーに漬けたバラが華やかさを添え、本物のカカオポッド（カカオの果実）を器に用いたフォトジェニックなスイーツです。



カカオの贈りもの

■時間：10:00～16:00ラストオーダー ＊事前予約可

■料金：3,500円

*「カカオの贈りもの」は単品オーダー可：1,200円（税・サービス料別）

信州の四季をめぐるように味わう「ボンボンショコラ」

(ひとロサイズのチョコレート)



ショコラとフルーツを組み合わせたボンボンショコラ（ひとロサイズのチョコレート）6粒のセットです。ショコラ1粒に季節のフルーツ1種類が使われ、6粒全体で信州の四季をめぐるように味わうことができます。大切な人への贈り物にもおすすめです。

「ザ・ラウンジ」では、ボンボンショコラ3種類と、スペシャルティコーヒーのペアリングも楽しめます。

<ボンボンショコラ（6粒入り）> ■料金：1,800円（税別）

*ホテルプレストンコート オンラインストアでも購入可

<コーヒーペアリング>

■時間：10:00～17:30ラストオーダー ■料金：1,500円（税・サービス料別）



星野リゾート 軽井沢ホテルプレストンコート

軽井沢の小高い丘の上の木立に囲まれたリゾートホテルです。客室はすべて独立型のコテージタイプ。森の空気を肌で感じることでできる、心身ともにやすらげる時間を提供します。

住所：長野県軽井沢町星野 TEL：0267-46-6200 URL：http://www.blestoncourt.com/

部屋数：39室 チェックイン：15:00/チェックアウト：12:00

宿泊料金：17,000円～（2名1室利用時1名あたり 1泊朝食付き 税・サービス料込）

アクセス：JR北陸新幹線 軽井沢駅南口からシャトルバスで約20分（無料）

本リリースに関する報道関係からのお問合せ先 星野リゾート グループ広報

TEL：03-5159-6323 FAX：03-6368-6853 E-mail：pr-info@hoshinoresort.com