

信州を食べ尽くす限定クリスマスメニュー 「CHRISTMAS SELECTION 2020」 予約受付開始

提供期間：2020年12月18日(金)～12月25日(金)

ホテルサイプレス軽井沢(長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢東 287-1)では、2020年12月18日(金)～12月25日(金)までの期間、クリスマスの特別な夜を演出するクリスマスディナーコースと、ご自宅で過ごすクリスマスを華やかにするホテルメイドのテイクアウト商品を季節限定でご提供いたします。



クリスマスディナーコースでは、信州の食材を使用した冬に食べたい濃厚な味わいの限定フレンチコースを提供します。季節野菜や信州アルプスサーモン、メインには地鶏や冬の風物詩の信州ジビエをご堪能いただけます。

ご自宅で過ごすクリスマスを盛り上げるテイクアウト商品には、ご家族や大切な仲間と大人数でお召し上がりいただけるローストチキンを2種ご用意いたします。長野県限定生産の希少価値の高い地鶏”真田丸”の雛鳥と、天然ハーブで育った香り豊かな銘柄鶏の信州ハーブ鶏を贅沢にローストしました。

クリスマスオードブルでは、定番のテリーヌやスモークサーモン、ハムの他、特別な夜にふさわしいロブスターを加え豪華でボリュームのあるオードブルに仕上げました。

また同期間中、旬のイチゴと生クリームをたっぷり使ったモダンなデコレーションケーキも販売いたします。コロナ禍によりご自宅で過ごす機会が増えている今、ホテルメイドのテイクアウト商品を食卓に並べて、ご家族や大切な人と一緒に心温まるクリスマスをお過ごしください。

《 本リリースに関する報道関係者様からのお問合せ先 》

ユーアンドオールホテルマネジメント(株) ホテル事業部 広報グループ

TEL : 03-5358-9145 / MAIL : pr@urhm-inc.jp

■「CHRISTMAS SELECTION 2020」概要

【提供期間】 2020年12月18日(金)～12月25日(金)

【予約方法】 ご来店またはお電話で承ります。当ホテル電話番号:0267-42-0011

〈クリスマスディナーコース〉-----

クリスマスにぴったりな特別感のあるクリスマス限定フレンチディナーコースをご用意しました。
季節野菜や旬のキノコなどの信州食材と、長野のアルプス清流で育った信州アルプスサーモンや、高級地鶏”真田丸”をご堪能いただけます。

(メニュー内容)

食前のひとくち/フォアグラのポワレ マデラワインのソース ポルチーニリゾット添え
ブラウンマッシュルームのブルーテ カプチーノ仕立て/アルプスサーモンのクルビアック ソースシヨロン
(※)鹿ロースのロティ 赤ワインのポワブラード/冷製ショコラとマロンのフォンダン 黒トリュフのアイス
小さなブッシュ・ド・ノエル

(※)メインはおひとり様+2,000円で真田丸雛鶏のロースト ドウミ・ドゥイユ仕立てにアップグレードできます。

【場 所】 フレンチレストラン「La Table」ラ・ターブル ※完全予約制

【時 間】 ディナータイム 18:00～22:00 (最終入店 19:30)

【料 金】 12,000円

【予約期間】 ご来店の前日までにご予約ください。

※仕入れ状況により内容が一部変更となる場合がございます。

※表示金額はサービス料・消費税込の金額となります。

■限定テイクアウトメニュー各種

【お受渡し期間】 2020年12月18日(金)～12月25日(金)

【予約方法】 ご来店またはお電話で承ります。当ホテル電話番号:0267-42-0011

〈クリスマスホールケーキ〉-----



旬の苺とフレッシュクリームをふんだんに使用し、クリスマスらしいモダンなデコレーションを施した、オリジナルケーキをご用意いたしました。

【料 金】 4号 3,500円 / 6号 4,500円

【予約期間】 ～12月12日(土)までにご予約ください。

※仕入れ状況により内容が一部変更となる場合がございます。

※表示金額はサービス料・消費税込の金額となります。

〈ローストチキン2種〉-----



◎真田丸雛鳥

長野県限定生産で希少価値の高い地鶏”真田丸”雛鳥のロースト。肉質が柔らかい雛鳥を贅沢に丸焼きし旨味を閉じ込めました。焼き目からは香ばしい香味を感じながら、身はふっくらジューシーに仕上げました。

◎信州ハーブ鶏

天然ハーブ等で育った信州ハーブ鶏を、さらにローズマリーなどのフレッシュハーブで香り豊かに焼き上げました。さっぱり上品な香りと鶏肉の旨味を同時にお楽しみいただける味わい深い一品です。

【料 金】 真田丸雛鳥 1羽(1.2kg:2~3人前) 6,500円 / 信州ハーブ鶏 1羽(2kg:4人前) 4,000円

【予約期間】 お受渡しの3日前までにご予約ください。

※仕入れ状況により内容が一部変更となる場合がございます。

※表示金額はサービス料・消費税込の金額となります。

〈クリスマスオードブル〉-----



定番のテリーヌやスモークサーモン、ハムの他、特別な夜にふさわしいロブスターを加え、豪華なオードブルに仕上がりました。お子様も一緒に召し上がれるバリエーションになっているためご家族みなでお楽しみいただけます。

(メニュー内容)

ロブスターテルミドール/テリーヌ2種

鶏肉のパロンティヌ/スモークサーモン

モルタデラハム/シュリンプカクテル

【料 金】 (4人前)4,000円

【予約期間】 お受渡しの3日前までにご予約ください。

※仕入れ状況により内容が一部変更となる場合がございます。

※表示金額はサービス料・消費税込の金額となります。

■〈3密回避〉安心滞在への取り組み

ホテルサイプレス軽井沢では、お客様に安心してご滞在いただける旅をご提供するべく、徹底した「3密回避」および、館内随所における「衛生管理」を基盤とした以下への取り組み、お客様および従業員の「健康管理」を徹底しております。



【衛生管理】

- ・ホテル滞在中は、マスクの着用をお願いしております
- ・客室清掃時には、手が触れる部分(ドアノブ、引き出し、取っ手、リモコン、スイッチなど)を重点的にアルコール消毒による拭き上げを実施
- ・フロント、レストラン入口、その他随所にアルコール消毒液の設置
- ・ホテル入館時およびレストラン入店時に全てのお客様へアルコール消毒の実施
- ・食器類(お皿・グラス等)やかたラーの高温洗浄を実施
- ・館内各施設において定期的な換気およびアルコール除菌清掃の実施
- ・スタッフの検温・体調管理と接客時のマスク着用を実施

【フロント(チェックイン/チェックアウト)】

- ・代表者によるチェックイン/チェックアウト
- ・混雑時にはラウンジおよび待合スペースを活用したチェックイン/アウトの適宜実施
- ・カウンターにはアクリル板を設置
- ・館内案内は書面にてご説明をし、接触時間の短縮
- ・「健康チェックシート」による体調・渡航履歴の確認

※37.5度以上の発熱が認められた場合、保健所の指示に従い、ご宿泊をご遠慮いただく場合がございます。

新型コロナウイルス感染防止対策 〈3密回避〉安心滞在への取り組み

<https://www.cypresshotels.jp/karuizawa/news/detail.php?id=89>

(動画) <https://youtu.be/vKQFGmHdkTs>

ホテルサイプレス軽井沢

標高 1,000m の高原リゾート、軽井沢にたたくホテルサイプレス軽井沢は、優雅なひと時を過ごしたい方々に、心ゆくまでご満足いただくため誕生しました。森の香り漂う澄んだ空気、四季折々で様々な表情を見せる美しく豊かな自然と、その自然に溶け込んだ歴史ある美しい建物が立ち並ぶ国際的リゾート地、軽井沢。

館内には鉱石らぢうむ泉や、炭酸泉、サウナが完備され、心と身体を優しく癒します。館内レストランには、旬の厳選素材を使用した創作フレンチ【La Table ラ・ターブル】、季節ごとのビストロメニューや生演奏が楽しめる開放的なラウンジ【La Cascade ラ・カスケード】、鉄板焼きしゃぶしゃぶダイニング【美庵びあん】がございます。



所在地: 〒389-0104 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢東 287-1 <TEL>:0267-42-0011

アクセス: 軽井沢駅南口より車で約 5 分 / 上信越道 碓氷軽井沢 IC より約 25 分

<URL>: <https://www.cypresshotels.jp/karuizawa/> <客室数>:85 室 <IN>15:00~ / <OUT>~11:00
