

アメリカ発のレストラン・ランキング誌  
**FOODIE TOP 100 RESTAURANTS / JAPAN TOP 100**  
**「ブレストンコート ユカワタン」が選ばれました**

世界中の美食家が新しい目線で選んだ、日本のTOP100レストランに選出



世界に3億5000万人のユニークユーザーをもつアメリカのメガWEBサイト「グラムメディア」が発行した、美食家のための究極のグルメガイド「FOODIE TOP 100 RESTAURANTS」の、日本国内のTOP100レストランにおいて、軽井沢 ホテルブレストンコートのメインダイニング「ブレストンコート ユカワタン」が選出されました。

ミシュランガイドやサンペルグリノBEST50と著名なグルメガイドがあるなかで、今回初めて発表されたFOODIE TOP100は、料理はもちろん店内の装飾、サービス、飲み物にも言及した、美食家のための1冊です。審査員は、ワールドクラスで長く美食家に指示され、食のマーケットでも実績を作り続けている計15名。日本からは山本益博様、小山薫堂様、太田進様、山村幸弘様の4名が務められています。

**JAPAN TOP100の内、フレンチレストランは僅かに8店。**

審査委員の投票を元に決定するTOP100のレストランは、フランス、日本、アメリカ、ヨーロッパ&アジア&イギリス、4つの地域毎にTOP100を決定し、更にはその中から世界のTOP100が選ばれます。今回、「ブレストンコート ユカワタン」は、JAPAN TOP100の選出のみとなりましたが、鮎や懐石、和食の料理店が多くを占めるなかで、フレンチレストランは100店中僅かに8店。軽井沢から世界へ発信を目指す「ユカワタン」のさらなる飛躍にご期待ください。

**Glam Media(グラムメディア) と Foodie.com**

グラムメディアは2006年にアメリカで設立された、ファッションやビューティー、ライフスタイルを中心としたオンライン広告メディア。わずか3年で世界7500万人のユニークユーザーを獲得し、現在のユーザー数は3億5000万人と世界最大クラス。そして2012年2月には、食全体をテーマにグルメ記事やオリジナルレシピ、食を話題にしたソーシャルネットワーク機能も持つFoodie.comを開設し、こちらも1か月で2億2000万人のユーザーを獲得。食に拘る多くのユーザーが訪れています。



**“水のジビエ”がコンセプト「ブレストンコート ユカワタン」**

ユカワタンが目指すのは、フランス料理の技法に日本独自の表現や素材を生かした、日本ならではのフランス料理。清らかな水が流れる信州で育まれた食材に拘り、味わい深い独創性ある料理を仕立てています。

総料理長の浜田統之は、2013年1月、世界で最も権威ある料理コンクール「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」で、日本史上初の銅メダルを受賞。魚料理では、世界最高得点を獲得しています。

TEL:0267-46-6200 ディナーコース 18900円(税込・サ別)

席数:24席9テーブル 営業時間:17:30~20:00LO

