

軽井沢から世界へ発信する 新境地 ‘日本のフランス料理’

「ブレストンコート ユカワタン」

軽井沢の木立ちに囲まれて佇むホテルブレストンコート。今春3月6日、このホテルのメインダイニング「ブレストンコート ユカワタン」がオープンいたします。軽井沢から世界へ発信する日本のフランス料理を目指し、あの料理を味わうために、といらしていただける感動と美味しさをお届けするレストランです。

信州食材×フランス料理の技法×日本人の感性による、日本のフランス料理



「ブレストンコート ユカワタン」のコンセプトは‘水のジビエ’。生命の源である水は森と川に多くの恵みをもたらします。軽井沢の清流に生息する川魚や、清流を飲んで育つ鹿や猪、青首鴨など、川や森からの自然に恵まれた食材を、鮮度管理と高い技術が必要とされる、フランス料理の最高峰‘ジビエ’の技法を巧みに使い、味わい深い独創性ある料理に仕立てています。創造性あふれる料理の数々は、豊かな食材に恵まれたこの土地だからこそ。首都圏では味わえない新鮮な信州の食材とフランス料理の技法、日本人の感性による、フランスを真似たフランス料理ではない、日本ならではのフランス料理をご堪能ください。

居心地良く非日常を感じる空間

林の中の小径を歩いた奥地にある一軒家。陽光が降り注ぐ大きな窓から、四季折々に変化する樹々を眺めながらの食事を楽しんでいただくために、建物は周囲の自然に溶け込むように佇んでいます。ビビットなフレンチレッドとグレーのビロードの椅子、無垢の木材、温かみあるスタッコ壁の店内は品格とシックな落ち着きさを感じさせます。わずか24席に席数を絞ったのは、一人一人のゲストの要望に合わせて、味や量などを、柔軟に対応できるようにするため。席の配置や照明にもこだわった非日常を感じる空間は、昼と夜でまったく違う雰囲気を出します。



美食の探求



信州は、実は食材の宝庫です。ユカワタン用に特別に飼育されている安曇野放牧豚や、佐久の名産佐久鯉、神々が舞い降りると云われる日本三大秘境のひとつ、遠山郷の鹿や猪、信州の知られざるお茶処、天竜村の緑茶、上田産のほろほろ鳥やコルベール、他にも信州サーモンや信州プレミアム牛、朝採れの無農薬有機野菜等々、「ブレストンコート ユカワタン」では、これらの信州の食材をふんだんに使用します。軽井沢だから手に入る新鮮な食材を、浜田統之総料理長をはじめ、国際コンクールで活躍し、高い実績を持つシェフたちが、その時、この軽井沢でしか味わえない一期一会の一皿に仕上げます。料理が冷めず、最後のひと口までおいしく食べることができる器や、信州ワインの特徴に合わせた専用グラスなど、生産者や陶芸家の方々と紡ぐ、美しいハーモニーで今までにない美食に挑みます。

【ブレストンコート ユカワタン】

住所：長野県軽井沢町星野 tel：0267-46-6200 席数：24席9テーブル

営業時間：ランチ／11:30～14:00LO デイナー／18:00～20:30LO

料金：12000円・15000円・18000円のコース（アラカルトあり）

