

【万平ホテル】
アルプス館 90周年企画

「アルプス館 90周年記念ディナー」を発売

90年の歴史に想いを馳せた伝統と革新が紡ぐ記念ディナーコース

万平ホテル（長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：佐々木一郎）は、アルプス館の建築 90周年を記念した特別企画「アルプス館 90周年記念企画」を実施いたします。これに伴い、2026年7月1日(水)より、「アルプス館 90周年記念ディナー」を発売いたします。



「アルプス館 90周年記念ディナー」イメージ

万平ホテルを象徴する本館「アルプス館」は、2026年7月1日でオープンから90周年を迎えます。そこで、アルプス館1階のメインダイニングルームでお楽しみいただける、伝統と革新が紡ぐ記念ディナーコースを販売いたします。

本ディナーコースでは、季節が織りなす信州の恵みと伝統のメニューを現代的に昇華させた、万平ホテルならではの味を提供。緑豊かな中庭を思わせるサラダに始まり、信州食材を取り入れた温前菜、そしてメインディッシュの信州和牛ロースのグリルには、歴代シェフより受け継がれてきた秘伝のソースを添えています。デザートには、アルプス館建設当時から軽井沢で親しまれてきた白すぐりを使用したシャーベットを。オーセンティックでありながらもモダンに飾られた一皿で心弾むディナータイムをお届けいたします。さらに、コースに合わせてソムリエが厳選したワインペアリングメニューもご用意しております。

2018年に登録有形文化財に登録されたアルプス館は、万平ホテル開業130周年記念の改修工事を経て、歴史あるたたずまいはそのままに新たに生まれ変わりました。歴史が紡ぐ上質な味覚を、90年前のクラシックな面影を残すメインダイニングルームでご堪能ください。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

万平ホテル 広報担当 西澤美奈子

電話:0267-42-1234 FAX:0267-42-7766 E-mail:promo@mampeico.jp

■「アルプス館 90 周年記念ディナー」について

信州の豊かな気候で育った素材の個性と、万平ホテルの長い歴史の中で継承されてきた技やソースを大切にしながらも、これから先の百年を意識して仕上げたディナーコース。万平ホテルだからこそ表現できる繊細な味とともに、一皿一皿に込められた物語をお楽しみください。

【前菜】「帆立のミキュイとフレンチキャビアのアンサンブル 庭園風」

低温で丁寧に火入れしたホタテのミキュイにマスの卵をあしらい、ホテルの中庭を思わせる一皿に仕上げました。赤パプリカのソースとヴィネグレットドレッシングで軽やかにまとめています。



【セカンド前菜】「鴨胸肉の信州味噌漬けローストと信州りんごのバターソテー ガストリックソース」

長年アラカルトとして多くのお客様に親しまれてきた一品を新たに磨き上げました。信州味噌にゆっくりと漬け込んだ鴨胸肉を低温でローストし、バターで香り豊かにソテーした信州りんごを包みました。



【スープ】「ジャガイモとアメリマトマトジュレの冷製スープ」

信州産の男爵いもを冷製スープに仕上げ、軽井沢の豊かな気候が育んだアメリマトマトのジュレを合わせたスープで、素材の滋味を楽しめます。



【魚料理】「オマール海老のヴァプール ごぼうのガレットを添えて ヴァンプランソースのムースとカルダモンの香りと共に」

細切り野菜とともに蒸し上げたオマール海老に、ムース状にしたホテル伝統のヴァンプランソースを添えて提供いたします。カルダモンの香りがオマール海老の繊細な味わいを引き立て、カリッと仕上げたごぼうが食感のアクセントに。



【肉料理】「信州和牛ロース肉のグリル メートルドテルバターと万平オリジナルジャポネソース」

歴代のシェフによって大切に受け継がれてきた、秘伝のメートルドテルバターとオリジナルジャポネソースを重ねた、豊かな香りと奥行きがある力強い一品。これまで一般にはご提供してこなかった特別なソースを、この度メインディッシュのソースとして、初めてお客様のもとへお届けいたします。



【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

万平ホテル 広報担当 西澤美奈子

電話:0267-42-1234 FAX:0267-42-7766 E-mail:promo@mampeico.jp

【デザート】「白すぐりのシャーベットとフランボワーズムース アプリコットソース」

アルプス館が建設された昭和初期から親しまれている白すぐりを使用したシャーベットを、このディナーコース限定で復刻いたしました。ほどよい酸味が優しく広がる懐かしい味を、ホテル伝統のフランボワーズムースとともにご堪能ください。



■「アルプス館 90 周年記念ディナー」概要

販売期間：2026 年 7 月 1 日（水）～

価 格：32,200 円（消費税、サービス料込）

ご 予 約： https://www.tablecheck.com/mampeidining/reserve?menu_items=6a13e43c6fee5c388d3224dd

<ご予約・お問い合わせ先>

万平ホテル 公式ホームページ (<https://www.mampeico.jp>)

電話：0267-42-1234 (9:00～18:00)

【万平ホテルについて】

「万平ホテル」は、避暑地軽井沢とともに一世紀を超える歴史を歩み続けるクラシックホテルで、2024 年、1894 年（明治 27 年）の創業から 130 年を迎え、大規模改修・改築工事を実施いたしました。

1936 年（昭和 11 年）に建てられ、2018 年（平成 30 年）に国の登録有形文化財に登録された「アルプス館」は、軽井沢の景観に調和したハーフ・ティンバー風の外観意匠や、和洋折衷の室内意匠などから、戦前・戦後を通じ、現在に至るまで数多くの著名人や政界人などに愛されてきました。2024 年の改修事業では、日本ホテル史上における貴重な歴史的建造物としての伝統を守り、長く未来にわたりクラシックホテルとしての格式ある滞在をお届けすることを目指してまいります。

<https://mampei.co.jp/>

万平ホテル LINE 公式アカウント 友だち追加はこちら

URL： <https://x.gd/dTt11>



【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

万平ホテル 広報担当 西澤美奈子

電話:0267-42-1234 FAX:0267-42-7766 E-mail:promo@mampeico.jp