



ダイニングルーム ボーセジュールで  
音楽に癒されながら味わう春の恵み。  
自然豊かな軽井沢の森のなかで  
食と音楽が織り成す楽しい時間をお過ごしください。

森と音楽と食のマリアージュ

# MEGURUランチ

2025/4/19 土 12:00 NOON ~ 2:00 P.M.  
(受付 11:30A.M.)

場所 ザ・プリンス 軽井沢  
ダイニングルーム  
ボーセジュール

料金 1名さま  
¥19,000

定員 50名さま

メニュー ワンドリンク付き

- \* パテ・アン・クルート フェルミエ
- \* 信州サーモンのポワレ  
春の山菜 スープ・ド・ポワソン
- \* 信州産 鹿ロース肉のロースト  
ソース グランブヌール
- \* 信州りんごのタルトタタン  
ジャージーミルクアイスを添えて
- \* ミニアルデイズ 焼きたてフィナンシェ など

演奏内容

- \* マンシーニ：ムーン・リバー
- \* ルビーラ：禁じられた遊び など



Chef

時田 啓一  
Keiichi Tokita



Guitarist

五十嵐 紅  
Koh Igarashi

1992年 サンシャインシティプリンスホテルに入社  
2013年 ボキューズ・ドールコンクール 国内4位  
2014年 第7回エスコフィエフランス料理コンクール 優勝  
2018年 第4回パテクルート世界選手権アジア大会 優勝  
2018年 第10回パテクルート世界選手権フランス大会 準優勝  
2023年 ザ・プリンス 軽井沢 ダイニングルーム ボーセジュール  
料理長就任

ギタリスト。東京音楽大学卒業。第27回スペイン音楽ギターコンクール第2位のほか5つのコンクールで優勝・入賞。国内外の音楽祭・コンサートにソリスト・室内楽奏者として出演。2022年より19世紀ギターとモダンギターのハイブリッド「茶位幸秀 Koh Igarashi model」を使用。爪を用いない「指頭奏法」により、さらに柔らかく繊細な音色での表現を追求している。

◇ご利用の際は事前のご予約をお願いいたします。◇当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入れ先）に表示義務のある特定原材料8品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生・くるみ）のみとさせていただきます。◇当社では全ての飲料物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止する事ができません。◇当社のアレルギー情報（特定原材料8品目）は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。◇料金には1名さまのワンドリンク、ランチ、サービス料、消費税が含まれております。◇仕入れ状況等によりメニューは変更になる場合がございます。◇定員になり次第、締め切らせていただきます。◇写真はイメージです。

お問合せ  
ご予約

軽井沢プリンスホテル

レストラン予約係  
TEL.0267-42-1111

〒389-0193 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢