

2025 年 4 月 3 日

万平ホテル

軽井沢の象徴“社交文化”を感じながら鉄板焼き・すき焼きを味わう

万平ホテルの新たなレストラン「^{ひのき}檜」

2025 年 4 月 29 日(火)オープン



鉄板焼き イメージ

万平ホテル（所在地：長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：佐々木一郎）は、2025 年 4 月 29 日(火)～10 月 26 日(日)の期間、鉄板焼き、すき焼きを提供する新たなレストラン、「^{ひのき}檜」を開業します。これに伴い、本日より予約受付を開始いたしました。

万平ホテルの別棟にある「檜」は明治時代に建てられた総檜造りの歴史的建造物をリニューアル。避暑地である軽井沢は文化人が集う“社交文化”が根付いています。今回、当レストランは「^{つどう}集」をコンセプトに、地産地消の素材を活かした鉄板焼き、すき焼きをご提供いたします。鉄板焼きのシグネチャーコース「檜」では滑らかで口どけのよい味わいの信州プレミアム和牛を信州ならではのコンディメントとともにご用意。野菜や信州味噌の味噌汁など、信州の豊かな風土に育まれた素材の数々を香りや音とともにお楽しみください。また、昭和 30 年代に文豪たちが軽井沢でゴルフを楽しんだ際の定番メニューとなっていたすき焼きをご堪能いただけるコースもございます。

万平ホテルの新たなレストラン、「檜」。旬の信州の食材を大切な人と集いながら味わう、思い出に残る軽井沢でのひとときをお過ごしください。

■「檜」概要

開業日：2025年4月29日(火)

営業期間：2025年10月26日(日)まで

営業時間：鉄板焼き

《ランチ》 11:30～14:30 (L.O.14:00)

《ディナー》17:30～21:00 (L.O.20:30)

すき焼き

《ディナー》17:30～21:00 (L.O.20:30)

ご予約開始：2025年4月3日(木)

ご予約方法：万平ホテル 公式ホームページ

(<https://www.mampeico.jp>)

万平ホテル 電話：0267-42-1234 (9:00～18:00)

※4月29日(火)はディナーからの営業になります。

※3日前までの予約制となります。



すき焼き イメージ

■鉄板焼きのシグネチャーコース「檜」について

信州プレミアム和牛の素材の美味しさを活かしながら、信州ならではのコンディメントや野菜、北御牧産コシヒカリなど、長野県の食の魅力が詰まったコース料理です。鉄板焼きならではのライブ感と香ばしい風味をご堪能いただきながら、各料理が織りなすハーモニーをお楽しみください。

《メニュー》

◇たぐりゆば 安曇野おろし生わさびのジュレ添え

◇高原サラダ 和風ドレッシング

◇鮑 車海老 帆立貝

◇焼野菜

◇信州プレミアム和牛 シャトーブリアン 100g

または

信州プレミアム和牛 サーロイン 120g

ーゲランド産塩、安曇野おろし生わさび、信州りんご

のタレー

◇信州プレミアム和牛入りのガーリックライス

◇信州味噌の味噌汁

◇香の物

◇ベルベーヌのブランマンジェ



鉄板焼きコース「檜」 イメージ

■鉄板焼きコース「檜」概要

期間：2025年4月29日(火)～10月26日(日)

時間：17:30～21:00 (L.O. 20:30)

場所：万平ホテル 「檜」

料金：1名様 29,700円

※上記料金は、消費税込みの料金です。別途サービス料15%を申し受けます。

※記載のメニュー内容は2025年4月29日(火)オープン時の内容です。季節の食材に合わせて変更いたします。
※営業時間は変更になる場合がございます。
※単品メニューもご用意しております。詳しくはお問い合わせください。

《ご予約・お問い合わせ先》

公式ホームページ (<https://www.mampeico.jp>)

万平ホテル 電話：0267-42-1234 (9:00～18:00)

■万平ホテル 概要

住 所：長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 925

ア ク セ ス：軽井沢駅より徒歩約30分、タクシー約5分（2km）

ホテル施設：客室（全86室、36㎡～91㎡）、レストラン「メインダイニングルーム」（フランス料理）、「檜」（鉄板焼き、すき焼き）、カフェテラス、バー、ショップ、バンケット

ホテル公式HP：<https://mampei.co.jp/>

【万平ホテルについて】

当ホテルは、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、昨年、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。本改修・改築事業では、「130年の時をつなぐ万平ホスピタリティ～文化・歴史・自然を紡ぐ～」をコンセプトに、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。



アルプス館 イメージ

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