



軽井沢 ホテル 鹿島ノ森

HOTEL KAJIMA NO MORI

ACCESS

電車／北陸新幹線

東京ー軽井沢駅 約1時間10分 軽井沢駅より タクシー約8分

お車／東京方面より

上信越自動車道 碓氷軽井沢ICより 約20分



〒389-0102 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1373-6
TEL:0267-42-3535 FAX:0267-42-5335

www.kajimanomori.co.jp



オークラ ホテルズ & リゾーツ

The Kajima no Mori

6 forests

彩りノ森。

季節の移り変わりで彩る森を楽しむ。

語らいノ森。

森に囲まれた空間で語り合う。

巧みノ森。

森のホテルで引継がれる、伝統の味。

恵みノ森。

こだわりの料理には、森・自然の恵みを。

寛ぎノ森。

窓から森が見えるくつろぎの部屋。

囁きノ森。

森のささやきが聞こえてくるホテル。

囁きノ森。

野鳥の囀り、木の葉を撫でる風、流れる川の水音
聞こえてくるのは森の囁き。
鹿島ノ森で過ごす、静かなる極上の時間。

御膳水 | ホテル敷地内にある湧き水。明治天皇が昼食を取られた折にも供されたといわれる。





恵みノ森。

伝統のレシピと、シェフのこだわりメニューは
森の恵み、大地の恵みに感謝し
信州産をはじめ選び抜いた素材を活かす。



虹鱒の燻製

信州産の虹鱒を桜チップで燻煙し、爽やかな
特製ソースでいただく。創業以来、ホテル鹿島ノ森を代表する一皿。



コンソメスープ

黄金に輝く伝統の一品。二日かけて作る
コンソメスープは仕上げのシェリー酒で香り高く。



フレンチトースト

森のホテルの爽やかな朝に似合うフレンチトースト。
一晚漬け込んだパンを、ふっくら焼き上げる。



巧 み ノ 森。 。

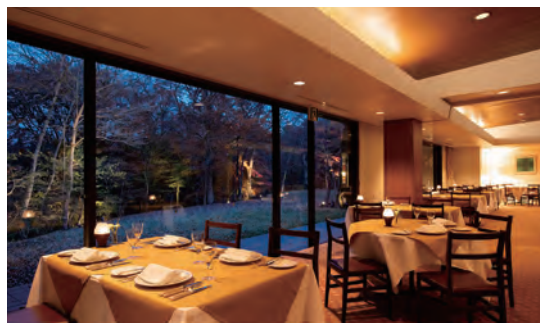
伝統のレシピを守り、じっくり時間をかけ
手作りにこだわる。

すべてはゲストの満足のために。





語
ら
い
ノ
森。
。



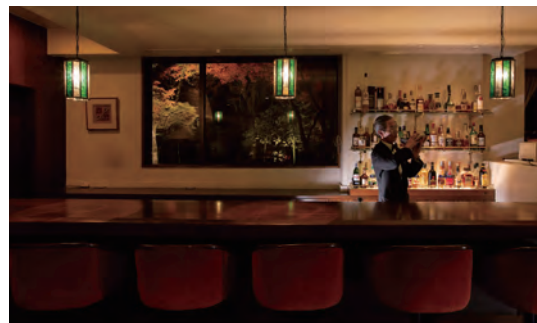
コンチネンタルルーム



メイプルラウンジ



ガーデンテラス



メイプルラウンジ バータイム

彩りノ森。

春夏秋そして冬へ、美しく彩る季節を感じられる
ホテル鹿島ノ森には豊かな自然が広がります。

