

BLANC FUJI、薪火が引き出す夏の食材の表情を味わう夏季限定ディナーコースを 7 月 24 日より提供開始

～BLANC FUJI 薪火が引き出す、夏の食材の表情～

株式会社BLANC 2026年7月29日 10時00分

188 | 188 | 188 | 188 | 188 | 188

自然共生型ホテルをプロデュース・運営する株式会社 BLANC（本社所在地：東京都港区、代表 取締役：山中 拓也）は山梨県富士吉田市の「BLANC FUJI（ブランクフジ）」内の薪火料理レストラン「Incense（インセンス）」にて、夏季限定のディナーコースの提供を開始いたしました。提供期間は 2026 年 7 月 24 日（金）から 2026 年 9 月中旬までを予定しております。

Web サイト・予約受付：<https://res-reserve.com/ja/restaurants/incense>



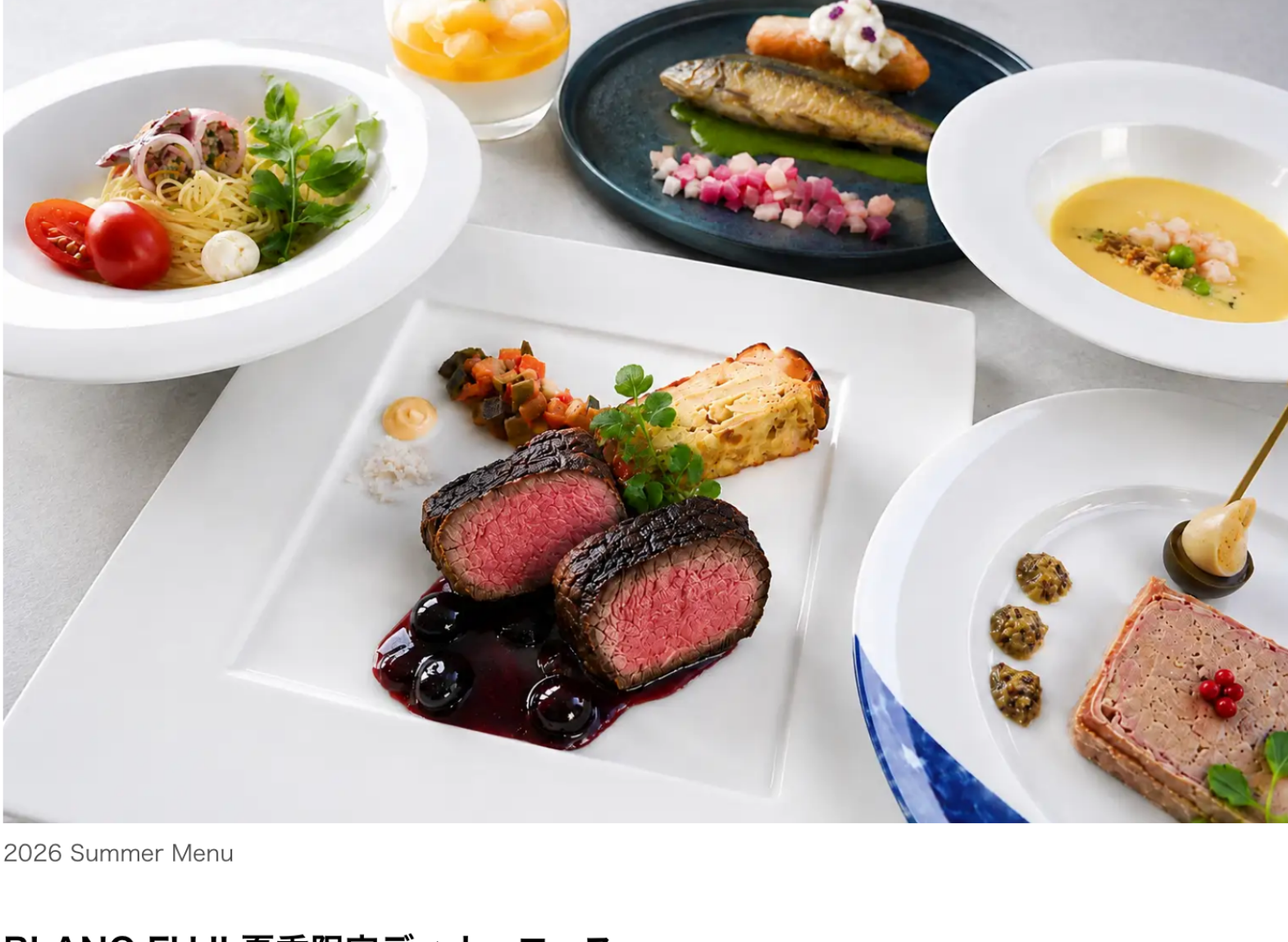
2026 Summer Menu

～BLANC FUJI 薪火が引き出す、夏の食材の表情～

夏は、生命力にあふれる太陽の恵みと、力強い香りがひとときわ際立つ季節。今回のコースでは、レストラン「Incense」の核である“薪火”をテーマに、火の状態ひとつで移ろう香りと味わいの違いを一皿ごとに表現しました。

薪は同じでも、炎が勢いよく上がっている時に食材を入れるのか、熾火になったタイミングで火を入れるのか、くべたばかりでまだ煙が立ちのぼっている時に香りをまとわせるのか——その違いによって仕上がりはまったく異なるものになります。

今回はこの“薪火の表情の違い”を、コース全体を通して丁寧に読み分けました。夏を代表する食材として、トウモロコシとトマトを大きく打ち出しています。地トウモロコシの冷製スープは85度で30分火を入れる、甘みと食感を両立させるための温度と時間にこだわった一皿。パスタでは2種のトマトを使い分け、とろりとした甘みとパリッとした酸味、双方の美味しさを一皿で味わっていただけるよう仕立てました。薪火がもたらすやさしい温もりとともに、夏ならではの食材の表情を「五感」でお楽しみください。



2026 Summer Menu

BLANC FUJI 夏季限定ディナーコース

<Appetizer/アペタイザー>

・パテ ドカンパーニュ ～キャロットラペ、ハニーマスタード～



パテ ドカンパーニュ ～キャロットラペ、ハニーマスタード～

<Soup/スープ>

・地トウモロコシの冷製スープ ～コーン、枝豆、叩き海老、海老コンソメジュレ～



地トウモロコシの冷製スープ ～コーン、枝豆、叩き海老、海老コンソメジュレ～

<Fish/お魚料理>

・鮎のコンフィ ～焼茄子スモーク、蕪のグレック、ハーブ酢～



鮎のコンフィ ～焼茄子スモーク、蕪のグレック、ハーブ酢～

<Pasta/パスタ>

・2 種のトマトのカッペリーニ ～ヤリイカ、ズッキーニとハーブ煮込み～



2 種のトマトのカッペリーニ ～ヤリイカ、ズッキーニとハーブ煮込み～

<Main/メイン（お肉料理）>

・甲州鹿の薪火グリル ～ブルーベリーソース～ ラタトゥイユ、スパニッシュオムレツ添え

※メインディッシュは、+2,000 円で甲州牛、または+5,000 円で甲州牛最高ランクフィレ肉への変更も可能です。当日のご希望にも対応可能です。



甲州鹿の薪火グリル ～ブルーベリーソース～ ラタトゥイユ、スパニッシュオムレツ添え

<Dessert/デザート>

・桃のコンポート パンナコッタ



・桃のコンポート パンナコッタ

<概要>

メニュー：BLANC FUJI 夏季限定ディナーコース

提供期間：2026 年 7 月 24 日（金）から 2026 年 9 月中旬まで（予定）

価格：11,000 円（税込） / お一人様 別途キッズメニューもおひとり様 2,200 円（税込）でご利用しております。

予約方法：<https://res-reserve.com/ja/restaurants/incense> または 0555-28-6299 にて

シェフコメント（Incense）

「今回の夏メニューでは、Incenseの根底にある“薪火”の可能性をさらに深く掘り下げました。薪火は、激しい炎、落ち着いた熾火（おきび）、立ち上る煙など、その状態によって食材に与える香りも火の入り方も全く異なります。

例えば魚料理では、薪火で香ばしく焼き上げたナスと鮎を合わせ、肝の苦みとナスの旨みが織りなす奥深い味わいに仕立てました。肉料理では炎の力強い熱を生かして表面をパリッと焼き上げ、内部にかけてジューシーな食感のグラデーションを生み出しています。さらにパテ・ド・カンパーニュには煙の残り香を繊細にまとわせました。

こうした薪火の力強さの一方で、コースの口切りには火入れを見極め、甘みを最大限に引き出した地トウモロコシの冷製スープや、酸味と食感の異なる2種のトマトを使い分けた冷製パスタなど、夏野菜の瑞々しさをストレートに味わう一皿も組み込んでいます。

薪火の技術と夏の恵みが織りなすコントラストを、ぜひBLANC FUJIでご堪能ください。」

大谷 和人（おおたに かずと）／メニュー開発担当

東京の名店での修行・経験を経て、山梨県のホテル「鐘山苑」料理長、ウェルネスリゾート「ふふ河口湖」副料理長を務める。日本料理のみならずフランス料理の学びも深い、この道30年の料理人。現在はBLANC FUJI のメニュー開発を担当し、現場のシェフチームとともにコースを作り上げている。