

Press Release

2022年11月7日

軽井沢マリオットホテル

信州の季節素材と食文化を取り入れた冬の特別ディナー

プライム シンシュウ ウィンター

「Prime Shinshu -Winter-」を発売

ホリデーシーズンならではの、見た目にも華やかな全7皿

期間：2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)

場所：レストラン「グリル & ダイニング ジーGrill & Dining G」



イメージ

軽井沢マリオットホテル（長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：阿良山伸昭）では、2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)の期間、レストラン「グリル & ダイニング ジーGrill & Dining G」にて、信州の豊かな自然に育まれた食材をふんだんに使用したシェフ自慢の特別ディナー「Prime Shinshu -Winter-」を発売いたします。同時に、本ディナーと特別カクテル、そして朝食の付いた宿泊プラン「プライム シンシュウ ステイPrime Shinshu Stay」も発売いたします。

日々の喧騒を離れ、澄んだ空気に包まれた軽井沢でのご滞在に、季節ごとに贈る特別ディナーコース「Prime Shinshu」。高原の気候が育んだ信州食材にシェフこだわりの趣向を凝らしたアレンジで、ご友人やご家族と過ごす特別な夜に美味しいひとときをお届けしています。

この冬ご提供するの、信州の郷土料理や伝統的な食文化をフレンチの感性で取り入れた特別コース。諏訪地方に古くから伝わる伝統食「鹿」のパテから始まり、南信地方で食される「寒うなぎ」をフォアグラとあわせた包み焼き、そして祝いの席で振る舞われる長野の郷土料理「鯉こく」風に仕上げた佐久鯉のクネルなど、全7品。素材にこだわったソースが彩りを添え、ホリデーシーズンらしく華やかに仕上げました。

静かな空気に包まれる幻想的な冬の軽井沢で、信州の季節素材と食文化を楽しむ特別な時間をお過ごしください。

■ 「Prime Shinshu -Winter-」について

信州産の食材と信州の食文化をメニューに取り入れ、素材選びから仕上げにいたるまで、こだわりの手法で素材の魅力を引き出す特別ディナーコース。

サイフォンでビーツをじっくりと煮出したスープは、安曇野ワサビのアクセントとともに。信州味噌をあわせたコク深いバターが乗った信州プレミアム牛フィレのグリルには、信州そばのガレットを添えて。信州の味覚や食文化を随所に取り入れ、遊び心あふれるアレンジでお楽しみいただける内容となっております。また12月26日(月)以降はメニューを一部変更。メインの信州プレミアム牛カツをはじめ、縁起の良いメニューや食材を取り入れ、新たな一年の門出を祝う内容でお届けいたします。

【メニュー】

◇アミューズ

信州産鹿のリエットと腸詰屋の生ハム

◇冷前菜

信州サーモンのミキューイ

野沢菜漬けのソースをアクセントに

◇温前菜

うなぎとリード・ヴォー（フォアグラ）のパートブリック包み焼き

ミカドコーヒー香るバルサミコソース

◇スープ

ボルシチ 安曇野ワサビ入りクリーム添え

◇魚料理

長野県産佐久鯉のクネルとオマール海老のポワレ

鯉こく風ナーージュ仕立て

◇肉料理

信州プレミアム牛フィレのグリル 信州味噌香るメンテルバター添え

信州そばのガレットと共に

◇デザート

サンタさんからの贈り物 ブッシュドノエル マリオット風

◇コーヒーまたは紅茶



スープイメージ



肉料理イメージ

※ 12月26日(月)以降、肉料理は「信州プレミアム牛フィレのカツレツ 信州そばのガレットと共に」、デザートは「信州産リンゴのアップルパイ シナモン風味 バニラアイスクリーム添え」に変更。

「Prime Shinshu -Winter-」概要

期間：2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)

時間：17:30～21:00 (L.O.)

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1名様 20,000円

※ 上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※ 記載のメニュー内容および営業時間は変更になる場合がございます。

※ 3日前17時までの事前予約制となります。

【軽井沢マリオットホテル料理長 道家 雅典のコメント】

今回の特別ディナーは、冬の信州の魅力をお届けできればという想いで、信州に縁深いスーシェフ・梅津とともに郷土愛感じられるメニューを考案しました。野沢菜や味噌をソースにしたり、通常じゃがいもで作るガレットにそばを使用したりなど、随所に信州ならではの趣向を凝らしています。

季節素材の魅力を引き出したこだわりのメニューを、ぜひご賞味ください。



■ディナー付宿泊プラン「Prime Shinshu Stay」概要

期間： 2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)泊

- 内容：
- ・ メインウイング スーペリアルーム (32㎡) やノースウイング 温泉露天風呂付プレミアルーム (39㎡) など4タイプから選べる客室でのご宿泊
 - ・ コースディナー「Prime Shinshu -Winter-」
ディナー時に特別アペリティフカクテルのご提供
 - ・ ホテルレストランでのご朝食

料金： 1名様 40,410円～(2名様1室ご利用時)

※ 上記料金はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※ 3日前17時までの事前予約制となります。



客室イメージ

<ご予約・お問い合わせ先>

軽井沢マリオットホテル TEL：0267-46-6611 URL：<https://www.karuizawa-marriott.com>

■ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

軽井沢マリオットホテルでは、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・ レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・ 検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・ 体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・ ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。 <https://www.karuizawa-marriott.com/>

■マリオット・ホテルについて

世界65以上の国と地域において、600軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルーム ロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデアで業界をリードしています。詳しい情報はwww.MarriottHotels.comをご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott)や[Twitter](https://twitter.com/marriott) (@marriott)、[Instagram](https://www.instagram.com/marriotthotels) (@marriotthotels)でも情報を発信しております。マリオット・ホテルは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy® (マリオット ボンヴォイ)に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや[Marriott Bonvoy Moments](https://www.marriott.com/bonvoy-moments)での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](https://www.marriott.com/bonvoy)をご覧ください。

(本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先)

軽井沢マリオットホテル 広報担当：吉住、谷口

TEL：0267-46-6611 FAX：0267-46-6061 E-mail：press@karuizawa-marriott.com