

Press Release

2023年1月30日

軽井沢マリオットホテル

大切な人と、穏やかな春の訪れを祝う

プライム シン シュウ - スプリング -

ディナーコース「Prime Shinshu -Spring-」を発売

期間：2023年3月1日(水)～5月31日(水)

場所：レストラン「グリル & ダイニングジ 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、2023年3月1日(水)～5月31日(水)の期間、レストラン「グリル & ダイニングジ Grill & Dining G」にて、旬の信州食材をアレンジし、見た目や香りからも春の訪れを感じられる特別ディナー「プライム シン シュウ - スプリング - Prime Shinshu -Spring-」を発売いたします。また、本ディナーと一緒にご提供する限定カクテルと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」も同時に発売いたします。

澄んだ空気に包まれた軽井沢でのご滞在に、四季の彩りを添えるディナーコース「Prime Shinshu」。全てのメニューに信州産の食材を取り入れ、シェフこだわりの手法で素材の魅力を引き出した味わいは、当ホテルでしか味わえないシズナルディナーとしてご好評をいただいています。この春お届けするメニューは、落味噌やおからなどの信州文化を取り入れ、シェフならではの遊び心とともに春の訪れを祝う全7品。お客様の目の前で殻を叩いて割る真鯛の塩釜焼は、桜の葉の香りがふわりと広がる鯛に、爽やかなアメーラトマトのソースを添えてご提供いたします。2皿ご用意する肉料理の1つ目は、春掘りの長芋とフォアグラを巻いた信州黄金シャモのガランティーフ。落味噌のクリームソースと山菜のフリットを添えて、春を感じるほのかな苦みもお楽しみください。もう1皿の肉料理、信州プレミアム牛フィレ肉のグリルは、地元にも古くから伝わる矢島豆腐のおからを使用し、香り高い木の芽とあわせて芳ばしく焼き上げました。信州産赤ワインのソースに合わせ、色鮮やかな信州野菜の味わいと共にご堪能いただけます。

シェフの豊かな感性が織りなす、信州の和食材とフレンチの融合を味わいながら、心晴れやかな春のひとつときをお過ごしください。

プライムシンシュウ
■「Prime Shinshu-Spring-」について

高原の気候が育んだ信州食材を用い、素材選びから仕上げにいたるまでシェフならではの趣向を凝らしたコース。味わいだけでなく見た目・香りからも春を感じられる品々とともに、軽井沢の春の訪れを祝う特別な時間をお過ごしください。

【メニュー】

◇アミューズ

佐久鯉の旨煮のリエットと長野県産チーズ入りグジェール

◇前菜

シナノユキマスとオマール海老のカルパッチョ

生海苔と潮のジュレを添えて

◇スープ

グリーンピースと新ジャガイモのクリームスープ

◇魚料理

桜の葉で包まれた真鯛の塩釜焼 アメーラトマトのソース

◇肉料理

信州産黄金シャモとフォアグラのガランティーヌ 露味噌クリームソース

山菜のフリット添え

◇肉料理

信州プレミアム牛フィレ肉グリル 信州産赤ワインソース

佐久市矢島豆腐のおからと八幡屋山椒七味、木の芽のヴィエノワーズ仕立て

◇デザート

抹茶わらび餅のクレープ 長野県産クルミとイチゴをトッピングに

ミカドコーヒーの香り

◇コーヒーまたは紅茶



魚料理イメージ



肉料理イメージ

「Prime Shinshu-Spring-」概要

期間：2023年3月1日(水)～5月31日(水)

時間：17:30～21:00 (L.O.)

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1名様 21,000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スーシェフ 梅津 充博のコメント】

今回の特別ディナーでは、お客様にとってはじまりの季節である春を彩るよう、前菜からデザートまでこだわり、思いを込めて考案しました。前菜では、春を感じられる色使いや見た目を意識し、メインでは信州産のおからや露味噌など、和の食材にフレンチのアレンジを加え、ここでしか味わえない美味しさを追究しました。ぜひご賞味ください。



<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>

■ディナー付宿泊プラン「Prime Shinshu Stay」概要

期間： 2023年3月1日(水)～5月31日(水)

- 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 -Spring-」
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



客室イメージ

料金： 1名様41,410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。

<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 \(@marriott\)](https://twitter.com/marriott)、[Instagram \(@marriotthotels\)](https://www.instagram.com/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