

Press Release

2023年8月17日

軽井沢マリオットホテル

信州の魅力を五感で味わい尽くすディナーコース

プライム シンシュウ オー タム

「Prime Shinshu -Autumn-」を発売

期間：2023年10月1日(日)～11月30日(木)

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、2023年10月1日(日)～11月30日(木)の期間、レストラン「グリル & ダイニング ジーGrill & Dining G」にて、美しい季節を存分に味わえる特別ディナー「プライム シンシュウ オー タムPrime Shinshu -Autumn-」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ーズナルディナーとしてご好評をいただいています。実りの秋は、素材本来の魅力を五感でお楽しみいただける全8品をお贈りいたします。

見た目にも華やかな前菜は、信州サーモンと秋ナスのプレッセに長野県産鱒のいくらを添え、仕上げの柚子の爽やかな香りと、豊かな食感をお楽しみいただけます。坊ちゃんカボチャの甘みを最大限活かしたポタージュは、サクサクのパイとシナモンスティックを混ぜ溶かしながら食感と香りの変化をご堪能ください。肉料理は2皿をご用意。長野県産プレノワールのデクリネズンは、フランス原産のブランド鶏「プレノワール」をさまざまな調理法で。さっぱりとサラダ仕立てにしたほど良い柔らかさの下モモ肉や、栗の甘みとともにクリームソースで煮込んだコクのある上モモ肉、そして肉のきめ細やかさを活かしシンプルに焼き上げたムネ肉と、部位毎に際立つ特徴をお楽しみいただけます。香ばしくグリルしたプレミアム牛ロースは、松茸や信州産茸の芳醇な味わいとともにご賞味ください。

日々美しく色づく軽井沢の秋。味はもちろん見た目や香り、食感で実り豊かな季節を存分に感じる、特別なひとときをお過ごしください。

プライム シンシュウ オータム
■ **「Prime Shinshu -Autumn-」** について

信州の気候が育んだ厳選食材を用い、素材選びから仕上げにいたるまでシェフが趣向を凝らしたコース。食体験を通して軽井沢の秋を存分に満喫していただけるよう、素材本来の魅力を五感で味わえる一皿ひとさらをご用意いたしました。

【メニュー】

◇アミューズ

長野県産シイタケとエスカルゴのオープン焼き

◇前菜

信州サーモンのマリネ 秋ナスのプレッセ 長野県産鱒のいくら添え

◇スープ

坊ちゃんカボチャのポターージュ

◇魚料理

シナノユキマスと彩り野菜のガトー仕立て

長野県産シャインマスカット入りブルブランソース

◇肉料理

長野県産ブレノワールのデクリネゾン 様々な味わいで

・下モモ肉のコンフィ サラダ仕立て

・上モモ肉と栗のフリカッセ

・ムネ肉のロティ そのジューと共に

◇肉料理

信州プレミアム牛ロースのグリル

国産松茸のグリルと松茸入り信州茸のデュクセルと共に

◇デザート

長野県産のサツマイモのクレームブリュレ

バニラアイス添え メープルシロップ風味のベリーソース

◇コーヒーまたは紅茶



前菜 イメージ



スープ イメージ



肉料理(プレミアム牛ロースのグリル) イメージ

「Prime Shinshu -Autumn-」概要

期間：2023年10月1日(日)～11月30日(木)

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シェフ 梅津 充博のコメント】

今回のディナーは、とくに素材の持つ味や香り、食感を最大限引き出した調理法にしております。長野県産ブレノワールのデクリネゾンは、それぞれの部位の特徴を活かした味わいと全体のバランスにこだわりました。坊ちゃんカボチャをくり抜いたポターージュや茸のソースを合わせたプレミアム牛は、素材そのもののコクや風味をお楽しみいただきたいです。季節感のある一皿ひとさらを、ホテルソムリエが厳選した長野ワインとともにぜひお召し上がりください。



<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10月1日(日)～11月30日(木)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宿泊

- ・コースディナー「Prime Shinshu -Autumn-」
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43,830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>

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 [X \(旧Twitter\)](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**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