

## Press Release

2023年8月21日

### 富士マリオットホテル山中湖

赤富士の情景にインスピレーションを受けたグルメバーガー

## 「山梨県産鹿肉と こうしゅうはっちゃんか 甲州八珍果の 富士山バーガー」を発売

期間：2023年9月1日(金)～11月30日(木)

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



「山梨県産鹿肉と甲州八珍果の富士山バーガー」イメージ

富士マリオットホテル山中湖（山梨県南都留郡山中湖村、支配人：村西 健）では、2023年9月1日（金）より、山梨県産鹿肉をフルーティーな甲州八珍果のソースで味わう富士山型グルメバーガー「山梨県産鹿肉と甲州八珍果の富士山バーガー」を発売いたします。

季節ごとに変わる、地元山梨県の食材にスポットを当てた、当ホテルのグルメバーガー。今秋は、紅葉の季節だけに見せる秋の情景も感じていただきたいというシェフの想いを表現しました。富士山型に焼き上げたブリオッシュバンズに、本格的なシーズンを迎える「山梨県産鹿肉」100%のパーティや「甲州富士桜ポーク」の厚切りベーコン、富士リーフレタスなど地元の食材を挟み、最後に雪帽子に見立てたチーズフォンデュソースをたっぷりかけることで、富士山を演出。さらに古来より甲斐国（現・山梨県）で栽培されていた桃やぶどうなど8つの果実「甲州八珍果」を使ったオーロラソースをご用意。お好みで、かけていただくことで、秋の“赤富士”のような雰囲気を感じていただけます。

夏が過ぎ、徐々に木々が色づく秋深まる山中湖。この時期にこそ味わいたい地元食材や山中湖の秋の情景を、当ホテルオリジナルのグルメバーガーで存分にお楽しみください。

## ■「山梨県産鹿肉と甲州八珍果の富士山バーガー」について

富士山に見立てたユニークなオリジナルのブリオッシュバンズに、噛み応え抜群で肉々しくジューシーな「山梨県産鹿肉」100%パティと「甲州富士桜ポーク」ベーコン、山梨県産トマトなどを贅沢に挟んだバーガー。古来より甲斐国（現・山梨県）で栽培されていた8つの果実「甲州八珍果（桃、りんご、ぶどう、梨、柿、栗、ザクロ、銀杏）」をシラチャーソース入りの少しスパイシーなオーロラソースにゴロっと混ぜ込んだ甘さと辛みが絶妙でフルーティなソースをお好みで。付け合わせには、バーガーとも相性のいいフレンチフライやオニオンリングのほか、甲州ワインビネガーで漬け込んだオリジナルピクルスをご用意。シェフのユニークで遊び心ある富士山バーガーとソースで、秋の情景を感じながらお召し上がりください。



イメージ

期間： 2023年9月1日（金）～11月30日（木）  
時間： 11:00～13:30（L.O.）、16:30～21:00（L.O.）  
場所： レストラン「Grill & Dining G」  
料金： 4,000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は、変更になる場合がございます。



Grill & Dining G

「甲州八珍果」とは…

桃、りんご、ぶどう、梨、柿、栗、ザクロ、銀杏またはクルミのこと。江戸時代より適度な雨量と水はけのよい扇状地であった甲斐国（現・山梨県）で栽培されていた代表的な8種の果実で、甲州街道を通り幕府にも献上され、人々に珍重されていたことから「甲州八珍果」と呼ばれるようになりました。

## ■監修シェフ うい はるひこ 宇井 春彦のコメント

「当ホテルでも定番化してきましたグルメバーガーシリーズ。今秋は、山肌が朝陽に照らされ赤く綺麗に輝く赤富士をイメージし開発しました。地元の食材にもこだわり、山梨県産鹿肉のパティに合わせるソースは、古くからフルーツ王国と称される山梨県の果樹栽培が盛んな地域であることが伝わる甲州八珍果を使ったオーロラソースでフルーティーに仕上げ、パティとの相性も抜群です。今後も皆様の期待にお応えできるよう工夫を凝らした料理をご提供させていただきますので、楽しみにお待ちください。」



監修シェフ 宇井春彦

### <ご予約・お問い合わせ先>

富士マリオットホテル山中湖 TEL：0555-65-6400 URL：<https://www.fuji-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](http://www.MarriottHotels.com) をご覧ください。また、[Facebook](#) や [Twitter](#) (@marriott) 、[Instagram](#) (@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](http://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）

富士マリオットホテル山中湖 広報担当：釜中  
TEL：090-4089-8266 E-mail：[press@fuji-marriott.com](mailto:press@fuji-marriott.com)