

Press Release

2023年11月8日

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

北アルプスの冬の恵みを味わう地産地消のディナーコース

シンシュウ ブレッシングス ディナー ウィンター

「Shinshu Blessings Dinner -Winter-」を発売

期間：2023年12月1日(金)～2024年3月31日(日)

場所：レストラン Dining & BAR 「LAVAROCK」



ディナーコース「LAVAROCK」メイン

コートヤード・バイ・マリオット 白馬（所在地：長野県北安曇郡白馬村、総支配人：大平 兼太郎）では、2023年12月1日(金)～3月31日(日)までの期間、白馬村や小谷村など、北アルプスの冬ならではの料理を味わう3種のディナーコース「シンシュウ ブレッシングス ディナー ウィンターShinshu Blessings Dinner -Winter-」を発売いたします。

一面が白銀の世界に包まれる幻想的な白馬の冬。当ホテルでは、白馬村をはじめとする周辺エリアの食材を随所に取り入れ、地産地消にこだわった3種のディナーコースをお届けします。中でもシェフのいちおしは、白馬村で育った希少な白馬豚をメインに味わえるコース「LAVAROCK」。抜群の柔らかさと、ジューシーな肉汁を味わえる白馬豚は、その旨みを存分に楽しんでもらいたいという思いから、ロース肉のグリルとバラ肉のビール煮込みの2種の贅沢な一皿に仕上げました。添えられた長野県大北地域の色鮮やかな根菜ローストと共にお召し上がりください。前菜にご用意した、信州福味鶏と海老ムースのガランティーヌや、魚料理の白馬村産ニジマスニジマスのグリルも、ソースや味付けにも近隣の食材を用いて、ここでしか楽しめない味わいです。

白馬豚を味わうコース「LAVAROCK」をはじめ、信州プレミアム牛を目の前でフランベしてご提供する「TASTE」など、シェフの想いを込めた選べる3種のコース。ウィンタースポーツを思い切り楽しんだ後は、あたたかいディナーと共に、白銀が美しい冬の滞在をご満喫ください。

■ディナーコース「^{シンシュウ ブレッシングス ディナー ウィンター}Shinshu Blessings Dinner -Winter-」概要

白馬村と小谷村などの白馬周辺エリアの食材にこだわり、仕上げのソースや調理法にも工夫を凝らした特別なディナー「Shinshu Blessings Dinner -Winter-」。ウィンタースポーツの聖地として名高い白馬で、旬の地場食材や冬ならではの暖かな料理と共に、冬の白馬の魅力を存分にご堪能下さい。

<ディナーコース「LAVAROCK」メニュー>

- 本日のアミューズ
- 前菜
信州福味鶏モモ肉と海老ムースのガランティーヌ
小谷村産野沢菜のジェノヴェーゼ風
- スープ
かぶのポターージュ
紅ズワイガニとビーツのアクセント
- 魚料理
白馬村産ニジマスのグリル、松本一本葱のエチューベ
青唐辛子味噌風味のクリームソース
- 肉料理
白馬豚を2種の調理法で！
ロース肉のグリル アップルマスタード添えとバラ肉の地ビール煮込み
長野大北地域の根菜のロースト添え
- デザート
信州産りんごタルトとベリーのミニパフェ
バニラアイス添え
- コーヒーまたは紅茶



ディナーコース「LAVAROCK」前菜



ディナーコース「LAVAROCK」魚料理



ディナーコース「LAVAROCK」メイン

ディナーコース「Shinshu Blessings Dinner -Winter-」概要

期 間	：	2023年12月1日(金)～2024年3月31日(日)
		除外期間：2023年12月29日(金)～2024年1月3日(水)
料 金	：	LAVAROCK 8,500円
		PRESTIGE 11,000円
		TASTE 14,550円
時 間	：	18:00～22:00 (L.O. 21:00)
場 所	：	レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」
		※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となる場合がございます。
		※「TASTE」のみ当日14:00のまで事前予約制となります。

【コートヤード・バイ・マリオット白馬 ホテルシェフ 安田 馨より】

今回のディナーは、白馬の冬の味覚を存分に味わってもらいたいと思い、地元の旬の食材にこだわりました。地域の方と共同での野菜造りや地元の畑見学など、地域との交流を深めながら、白馬村の食材を活かした料理を手掛けるなかで、今回のディナーの考案に至りました。

特にLAVAROCKコースの白馬豚は、お客様に白馬ならではの食体験を楽しんでいただきたく、以前からコースへ取り入れたいと思っており、今回の冬コースでやっと仕入れることのできたおすすめメニューです。白馬が一番賑やかに盛り上がるウィンターシーズンに、お食事でも白馬をお楽しみいただければ幸いです。



<ご予約・お問い合わせ先>

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

TEL：0261-72-3511 ホテル WEB サイト：<https://www.cyhakuba.com>

コートヤード・バイ・マリオットについて

コートヤードは、出張を自身の充実感や仕事での成長の原動力であるとする、野心的かつ意欲的なゲストに打ってつけのホテルブランドです。コートヤードは、ゲストが旅行中に自身の情熱だけでなく仕事での情熱も追求できるチャンスを提供します。世界 60 以上の国と地域に 1,265 軒以上のホテルを展開するコートヤードは、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。さらなる詳細や予約に関する情報は courtyard.marriott.com をご覧ください。また、Facebook や @CourtyardHotels にて X(旧 Twitter)、Instagram でも情報を発信しております。

(本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先)

コートヤード・バイ・マリオット 白馬 広報担当：川邊・望月

TEL：0261-72-3511 FAX：0261-72-4401 E-mail：press@cyhakuba.com