

Press Release

2023年11月9日

軽井沢マリオットホテル

温もり溢れるディナーコースで、特別な冬のひとときを

プライム シンシュウ ウィンター

「Prime Shinshu -Winter-」を発売

信州の美食を引き立てる NAGANO WINE とのマリアージュも

期間：2023年12月1日(金)～2024年2月29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12月1日(金)～2024年2月29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、ホリデーシーズンならではの煌びやかさと温もりを感じられるシズナルディナー「Prime Shinshu -Winter-」を発売いたします。

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特別なディナーとしてご好評をいただいています。今冬は、特別なひとときを華やかに彩る贅を尽くした全6品をお贈りいたします。

前菜は、瑞々しい高原野菜を、低温でやわらかく火入れした信州サーモンや霜降り鮪とともに。アメラトマトの甘さが効いたソースをアクセントに、華やかなリース仕立てに仕上げました。シェフいちおしの魚料理、ブイヤベースは、佐久産の鯉の旨味を最大限引き出したブイヨンで、オマール海老や帆立などの海鮮と野菜を贅沢に煮込んだ逸品。合わせるアイオリソースにも信州味噌を使用し、伝統的なフランス料理の中に信州の味わいを忍ばせた、シェフの遊び心を感じるメニューです。肉料理は、2種のお肉のコンビネーション。信州プレミアム牛フィレ肉のグリルと和牛頬肉の蒸し煮を、旬の根菜とともにお召し上がりください。また、この冬は、中央アルプスと南アルプスに囲まれた天竜川ワインバレーより、ホテルソムリエがおすすめするワイン&シードルのテイastingセット「ナガノ ワイン ディスカバリー ウィンターNAGANO WINE Discovery Winter 2023-2024」もご用意。同じ信州で育まれた、食材とワインのマリアージュをぜひご賞味ください。

静寂の中に広がる雪の煌めきが幻想的な冬の軽井沢。日常を忘れ、心躍るような食体験をお届けいたします。

■ 「Prime Shinshu -Winter-」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。お祝いごとが続くホリデーシーズン、大切な人との時間をより特別に彩り、心も身体も温まるような美しい一皿ひとさらをご堪能ください。

【メニュー】

◇アミューズ

佐久産鯉の洋風しゃぶしゃぶ 自家製酢味噌

◇前菜

信州サーモンのミキュイと霜降り鮭のリース仕立て
長野県産アメーラトマトとクルミのヴィネグレット

◇セカンド前菜

フォアグラのテリーヌ パンデピスのトースト添え
信州産の様々なコンディメントと共に

◇スープ&魚料理

スーパドポワソン&ブイヤベース

◇肉料理

信州プレミアム牛フィレ肉のグリルと和牛頬肉ブレゼのコンビネーション
根菜のロースト添え ペリゲーソース

◇デザート

ブッシュドノエル

◇コーヒーまたは紅茶

※12月26日(月)以降、前菜を「信州サーモンとマグロの軽いコンフィ サラダ添え クルミとアメーラトマトのヴィネグレット」に、デザートを「フォンダンショコラ バニラアイスクリーム添え」に変更いたします。



前菜 イメージ



肉料理 イメージ

「Prime Shinshu -Winter-」概要

期間：2023年12月1日(金)～2024年2月29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、ホリデーシーズンにふさわしくワクワクするような食体験をご提供し、心身ともに温まっていたきたいという思いでメニューを考案いたしました。スーパドポワソン&ブイヤベースは、フランスの伝統料理を信州食材でアレンジした冬らしい一皿で、ご提供時の演出にもこだわりました。非日常感あふれる冬の軽井沢を食でもお楽しみください。



<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

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も同時に発売いたします。

期間： 2023年2023年12月1日(金)～2024年2月29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>

■「NAGANO WINE Discovery Winter 2023-2024」について

信州が誇るワイナリーの中からホテルJ.S.Aソムリエ・エクセレンスが厳選した、その土地、その年ならではの個性が表れたワインをお届けするテイastingセット。信州ワインバレーを巡るようにお楽しみいただけるよう、季節ごとに4つのワインバレーとワインをご紹介します。今年の最後を飾る今季は、天竜川ワインバレーより、ワイナリー「ヴァンヴィ」をフィーチャー。自社畑で育てたりんごやぶどうを用いて南信州の気候風土を反映したシードルとワイン造りを行う「ヴァンヴィ」から、豊かな里山ならではの魅力が表れたシードル2種と山葡萄ワインをご提供いたします。ディナーコースと合わせてお楽しみください。



イメージ

【メニュー】

◇蜂酵母のシードル

世界初、アシナガバチ由来の酵母を用いて醸したシードル。ほんのりとしたやわらかい酸味と苦みを心地よく感じる一杯を、乾杯ドリンクとしてアミューズとともにお召し上がりください。

◇ホップシードル

程よいりんごの甘みと、シトラホップの花のようなシトラスの爽やかなアロマが、信州サーモンや佐久産鯉など、魚介の旨味を引き立てます。

◇VinVieルージュ山葡萄

山葡萄（アムレンシス種）のみでつくった赤ワイン。熟したイチゴのような果実のふくよかな香りは、信州プレミアム牛のほんのりトリュフ香るソースとの相性が抜群です。

「NAGANO WINE Discovery Winter 2023-2024」概要

期間： 2023年12月1日(金)～2024年2月29日(木)

時間： 11:00～21:00 (L.O.)

場所： レストラン「Grill & Dining G」

料金： 1名様 3,900円（グラス一杯ずつ）

※ 上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

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](#)や [X \(旧Twitter\)](#) (@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