

Press Release

2024年4月22日

富士マリオットホテル山中湖

シェフの“粋”な遊び心で夏の富士を巡るグルメ体験

ディナーコース「Fuji Panorama Feast」を発売

夏の到来を感じられるオリジナルカクテルも

期間：2024年6月1日（土）～ 8月31日（土）



ディナーコース「Fuji Panorama Feast」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、2024年6月1日（土）から8月31日（土）までの期間、ホテルレストラン「^{グリル ダイニング ジー}Grill & Dining G」にて、夏を感じさせる富士ならではの自然と、シェフの遊び心を取り入れたディナーコース「^{フジ パノラマ フィースト}Fuji Panorama Feast」を発売いたします。

夏の富士で楽しめる様々なレジャーからインスピレーションを受けた当コースは、地元食材をふんだんに使用し、お客様の想像力を刺激するシェフの遊び心を一皿一皿に込めました。コースで提供される季節の前菜は、河口湖の夏の代名詞でもあるラベンダー畑をイメージ。アロマキャンドルのラベンダー香をかすかに感じながら、山梨県産の桃を添えた甲州みそ漬けの馬刺しや鮑の煮貝の土佐酢ゼリー掛けなどの5種をお召し上がりいただける一皿に仕立てました。鱧と冬瓜のお吸い物は、地酒を使ったジュレで味変を楽しめる大人な味わいに仕上げ、魚料理はキャンプの情景を思わせるスキレットに旬を迎えるイサキとオマール海老とともにスモークを閉じ込めてご提供します。お肉料理では、花の都公園に咲くひまわり畑と燦々に輝く太陽をイメージし、甲州ワインビーフのテンダーロインと甘さが特徴のとうもろこし「ゴールドラッシュ」をちりばめました。そのほかプロシエット風に仕上げたお造りや、暑い夏にぴったりの甲州みその冷や汁御飯など、計8品のフルコースをご用意いたします。

富士山からの風がさわやかに感じる夏の当ホテルで、シェフの自由な遊び心と共に夏の恵みを堪能するひとときをぜひお楽しみください。

■ディナーコース「^{フジパノラマファースト}Fuji Panorama Feast」について

本日のアミューズから始まり、夏を感じさせる自然の要素とシェフの遊び心を取り入れたディナーコース。“河口湖のラベンダー畑”や“花の都公園の向日葵”など、夏の富士から着想を得たこの季節だけのディナーコースを存分にご堪能ください。

【メニュー】

- ◇ 本日のアミューズ
- ◇ 季節の前菜5種
 - ・ 薫衣豆腐
 - ・ 馬刺しの甲州味噌漬け 山梨県産桃添え
 - ・ 鮑の煮貝とジュンサイの土佐酢ゼリー掛け
 - ・ 季節の料理2種
- ◇ 吸い物
 - 鱧の葛打ちと冬瓜のお吸い物 地酒ジュレ
- ◇ お造り
 - 季節刺身 魚介の串3種盛り
- ◇ お魚料理
 - イサキとオマール海老のポワレ
 - 山梨県産夏野菜のバイエルディ
- ◇ お肉料理
 - 甲州ワインビーフのテnderロイングリル
 - ゴールドラッシュのピューレ添え
- ◇ お食事
 - 甲州みその冷や汁御飯
- ◇ スイーツ
 - 杏仁ピーチ 山梨県産白桃のスープ仕立て
- ◇ 食後のお飲み物
 - シェフのおすすめ道志村から“森の野草茶”

ディナーコース「Fuji Panorama Feast」概要

期間：2024年6月1日（土）～8月31日（土）

時間：日曜～木曜・祭日 18:00～21:00(L.O.)

金曜・土曜・特定日 17:30～21:00(L.O.)

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1名様 14,000円

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※記載のメニュー内容・料金・提供日は、変更になる場合がございます。



イメージ



イメージ



イメージ



イメージ



イメージ

宿泊プラン「Fuji Panorama Feast Stay」概要

期間：2024年6月1日（土）～8月31日（土）

内容：・スーペリアルームや和洋室、温泉付きプレミアルームなどでのご宿泊（いずれも41.2㎡）

- ・レストランでのご夕食 Fuji Panorama Feast
- ・レストランでのご朝食buffet

料金：1名様 大人 33,335円～（2名様1室ご利用時）

※上記はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。

※料金はご利用日により異なります。詳しくはお問い合わせください。



温泉付きプレミアルーム イメージ

■シーズナルカクテル／モクテルについて

夏らしいカクテルに遊び心を加えた、爽やかな夏を感じる期間限定カクテルをご用意いたしました。

- ・「^{ヴァージンレイクスリング}Virgin Lake Sling」（カクテル）

夏の山中湖に浮かぶマリモとウエイクボードの情景を表現した鮮やかな青色のブルーキュラソーが美しいジンカクテル。

- ・「^{フローズンピーチベリニ}Frozen Peach Bellini」（モクテル）

山梨の夏の真骨頂、桃のかき氷をイメージしたキーンと冷たいノンアルコールフローズンカクテル。桃のシャーベットにジンジャーエールを注いだ爽やかな味をお楽しみください。



Virgin Lake Sling イメージ



Frozen Peach Bellini イメージ

シーズナルカクテル／モクテル 概要

期間：2024年6月1日（土）～8月31日（土）

時間：16:30～21:00（L.O.）

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：Virgin Lake Sling 1,600円

Frozen Peach Bellini 1,400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。

<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をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott)やX（旧Twitter）（@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の詳細については、[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）

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