

軽井沢マリオットホテル
長野県北佐久郡軽井沢町長倉 4339

Press Release

2019年9月25日

軽井沢マリオットホテル

世界のVIPをもてなした「ソラリス マニフィカ」など、プレミアム NAGANO WINE を嗜む

「ソラリス ワインメーカーズディナー」を11月9日(土)に開催

ワイナリー特別ツアー付きで本ディナーをお楽しみいただける宿泊プランも発売



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、1962年の設立以来、日本のぶどうによるワイン造りにこだわり、海外からも高い評価を得ているマンズワイン(本社所在地:東京都港区西新橋 2-1-1)が手掛けるプレミアムワイン“ソラリス”の醸造責任者 西畑徹平氏を招き、ソラリスとホテルシェフ特製の信州食材を活かした料理のマリアージュを楽しむ「ソラリス ワインメーカーズディナー」を2019年11月9日(土)に開催いたします。

本イベントでは、G20大阪サミット2019開催を前に行われた日仏首脳夕食会で提供され、マクロン 仏大統領から絶賛を受けたことで一躍話題となったトップキュヴェ「ソラリス マニフィカ 2012」をはじめ、陽光をたっぷり浴びて育つ良質なぶどうだけで造られるソラリスシリーズのワインと、軽井沢マリオットホテルのシェフ江口による、信州の秋をふんだんに取り入れたコース料理とのマリアージュをご堪能いただけます。

同時に、ホテルではこの「ソラリス ワインメーカーズディナー」を温泉付きのモダンな客室でのご滞在とともにお楽しみいただける特別宿泊プラン「^{ドラマティック} ^{マリアージュ} Dramatic Marriage」を発表いたします。プランには、ディナーに先立ちマンズワイン小諸ワイナリーを訪れる特別ツアーも含まれます。

深まり行く秋の軽井沢で、マリオットとNAGANO WINEがお贈りする贅沢な時間を心ゆくまでお楽しみください。

■「ソラリス ワインメーカーズディナー」概要

・話題の「ソラリス マニフィカ 2012」をはじめソラリスシリーズを堪能

マンズワインでソラリス醸造責任者を務める西畑徹平氏を迎え、ソラリスシリーズの最高峰に位置し、G20で来日したマクロン仏大統領夫妻にも振舞われて話題の「ソラリス マニフィカ 2012」のほか、信州素材を活かした料理にあわせて厳選された、ソラリスシリーズのワインをご堪能いただけます。



イメージ

<ワインリスト>

・ソラリス マニフィカ 2012

ソラリスの中でもトップレンジの「信州東山カベルネ・ソーヴィニオン」と「信州小諸メルロー」、この両方が出来の良かった年だけつくるトップ・オブ・ザ・トップ。この4番目のヴィンテージにあたる2012年は、これまででもっとも高い品質に仕上がっています。マンズワインが誇る「ソラリス」シリーズの最上ワインをお楽しみいただけます。

・ソラリス信州シャルドネ 樽仕込 メソッド・トラディショナル・ブリュット2008

樽発酵を行って造ったベースワインを、びん内二次発酵によって仕上げたスパークリングワイン。澱を取り除くデゴルジュマンまで、10年近い熟成を行い、複雑できめ細かい泡立ちと、樽発酵ならではの厚みのあるしっかりとした味わいが楽しめます。

・ソラリス信州ソーヴィニオン・ブラン2018

小諸ワイナリー南隣の圃場で早朝収穫したソーヴィニオン・ブラン種をすばやく搾汁し、タンクで発酵。その後、シュール・リー状態で育成し、びん詰めをした、ソーヴィニオン・ブラン種の特徴であるグレープフルーツなどの柑橘系の香りが豊かな辛口ワインです。

・ソラリス信濃リースリング辛口2018

信濃リースリング種は、シャルドネを母にリースリングを父としてマンズワインが交配した品種で、華やかな香りが魅力の葡萄。その香りを最大限に活かしながら、きりっとした辛口に仕上げられています。発酵終了後、シュール・リーの状態で数ヶ月育成し、ほど良いコクを持たせた、魅力的な香りや芳醇な味わいに満ちたワインです。

・ソラリス信州 東山メルロー2015

上田市東山地区のほぼ中央に位置する畑で獲れるメルロー種で作るワイン。たっぷりとした果実味とスムーズで雑味の無い味わいは、「ソラリス」シリーズの中でもトップレンジにふさわしいバランスで、力強さを持ったワインです。

・ワイナリーオリジナル 濃醇善光寺 2007

長野県で古くから栽培されていた「善光寺」葡萄を収穫後、乾しぶどう状に乾燥させてから、ゆっくりと搾汁し樽発酵。乾燥するときに生じる独特の風味と濃厚な味わいの極甘口のデザートワインです。

ソラリス醸造責任者 西畑 徹平

マンズワイン株式会社 小諸ワイナリー 栽培・醸造課長。2005年マンズワイン株式会社入社。ブルゴーニュ、ボースの醸造学校(CFPPA)でブドウ栽培者国家資格、ボルドー大学栽培醸造学部でワイン醸造士国家資格を取得。マンズワイン小諸ワイナリーにて2018年よりソラリス醸造責任者となる。



ソラリスとのマリアージュを楽しむシェフ 江口による特別ディナー

ソラリスシリーズとのマリアージュをお楽しみいただくディナーメニューは、この日だけのために特別に用意された限定メニュー。それぞれ味わいに特徴があるソラリスシリーズのワインにあわせた、信州産の食材を使ったシェフこだわりの華やかな料理を味わっていただけます。

<ディナーメニュー>

◇マリオット特製仕立てをはじめに

南信州産鹿肉と佐久産五郎衛兵米のマリオット特製ミニバーガー仕立て

◇アミューズ

信州産ブルーチーズと青豆のスフォルマート 生ハムとフルーツを巻いて

◇オードブル

信州ソーヴィニオンジュレのテリーヌ(信州サーモン・下仁田葱・りんご) 香草葉野菜をちらして



イメージ

◇ボワゾン
信州ブランド 信濃大イワナのムニエルと秋茄子のタルタル&胡桃味噌焼き
信濃リースリングとカシス風味マスタードのソース

◇グラニテ
信州ぶどうのコンポートとシャーベット

◇メイン
信州産蓼科牛テンダーロインのアンクルート 季節の温野菜添え
ユヴェンタ ルージュのトリュフソース

◇デザート
信州産小布施栗のモンブラン 秋の果物を添えて

◇コーヒーまたは紅茶

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

軽井沢マリオットホテル「Grill & Dining G」 シェフ 江口 崇夫

埼玉県出身。国際調理師専門学校を卒業後、2000年より料理人としてのキャリアをスタートし、ウェスティンホテル仙台や東京マリオットホテルなど国内ホテルにて経験を積む。2017年に軽井沢マリオットホテル「Grill & Dining G」のレストランシェフに就任、現在に至る。



期間：2019年11月9日(土)

時間：18:30～21:00予定

会場：軽井沢マリオットホテル Room1

定員：20名様

料金：1名様 25,000円(オリジナルワインオープナーのプレゼント付)

*上記料金はサービス料・消費税別の料金です。

<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>

■ドラマティック マリアージュ 宿泊プラン【Dramatic Marriage】について

ソラリス ワインメーカーズディナーのほか、本プラン限定のマンズワイン小諸ワイナリーを訪れる特別ツアーでソラリスの魅力をお楽しみいただける宿泊プラン。ぶどう作りに適した信州・小諸の地で、ソラリスシリーズを中心に生産しているワイナリーを巡る特別ツアーでは、通常はテイastingできないワインのテイastingや、ワイナリーで育てられているワイン用ぶどうの試食など、本プラン限定の特別な内容でご案内いたします。ご宿泊は、お好きな時間にいつでも温泉をご堪能いただける温泉露天風呂付プレミアムルームです。



<マンズワイン小諸ワイナリー>

軽井沢より車で約30分の長野県東部の小諸市に位置し、ぶどう栽培から醸造・壘詰、蔵出し出荷まで一貫して行うプレミアムワインを生産するワイナリー。多くの種類のワインが試飲できるショップやレストランのほか、3000坪の日本庭園「万酔園」では、例年10月下旬から11月中旬に見頃を迎える紅葉散策などが楽しめる。(所在地:長野県小諸市諸375)

期間：2019年11月9日(土)

内容：・ノースウイング 温泉露天風呂付プレミアムルーム(39㎡)でのご宿泊

・アーリーチェックイン12:00(通常15:00)

・ソラリス メーカーズディナー

・本プラン限定マンズワイン小諸ワイナリー特別ツアー

・レストランでブッフスタイルのご朝食

・オリジナルワインオープナーをプレゼント



温泉露天風呂付プレミアムルーム

スケジュール: 11月9日(土) 12:00～ ホテルチェックイン
13:30 ホテルより無料送迎バスにて出発
14:00 マンズワイン小諸ワイナリー特別ツアー
16:30 ホテル着後、フリータイム
18:30 ソラリス メーカーズディナー、終了後ご宿泊
11月10日(日) ～11:00 ホテルチェックアウト

料金: 1名様 大人 48,000円(2名様1室ご利用時)、68,000円(1名様1室ご利用時)

*上記料金はサービス料・消費税別の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

<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、500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、次世代の旅行者にきらめくような旅の体験を提供するべく、あらゆる面でゲストの滞在を進化させています。仕事とプライベートを融合する傾向にある世界中の旅行者とより結びつきを強くするために、モバイルでの存在感を強化しています。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、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト(SPG)に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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

森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社

軽井沢マリオットホテル 広報担当:北村

TEL:03-6409-2820 FAX:03-6409-2813 E-mail: kitamura-w@mt-hr.com