

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

2020年10月29日

軽井沢マリオットホテル

貴重な赤ワイン2種含む、香り豊かなワインとの出会い
地場食材にこだわったオードブルとのマリアージュで

ヴィンヤード トゥ テーブル ウィンター

「Vineyard To Table Winter 2020-2021」を発売

期間：2020年12月1日（火）^{グリル}～2021年3月31日（水）^{ダイニング}

場所：レストラン「Grill & Dining G」



「Vineyard To Table Winter 2020-2021」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、2020年12月1日（火）～2021年3月31日（水）の期間、厳選したワインをホテルオードブルとともに味わう「Vineyard To Table Winter 2020-2021」を販売いたします。

今冬よりお届けする「Vineyard To Table」の第一弾では、長野・小諸にワイナリーを持つマンズワインが手掛けるワイン4種を、信州食材をふんだんに使用したオードブルとともにお楽しみいただけます。中でも、陽光をたっぷり浴びて育つ良質なぶどうだけを使用した、マンズワインのプレミアムワイン“ソラリス”シリーズと粒選りまで同じ工程で造られた「カベルネ・ソーヴィニヨン樽熟成2019」と「メルロー樽熟成2019」は、ワイナリーの他では軽井沢マリオットホテルにしか置いていない貴重な逸品（※）。ワインと合わせるのは、ホテル特性オードブルの数々。ジューシーな福味銘柄鶏もも肉の香草ローストや柔らかで濃厚な信州プレミアム牛トップサーロインバットのグリルとのマリアージュで、味わいの変化を楽しめます。

また期間中、4種のワインはホテルでお買い求めいただくことができ、お気に入りの味をご自宅でもご堪能いただけます。

静かにゆっくりと時間が流れる冬の軽井沢で、お気に入りのワインを見つける贅沢なひとときをお過ごしください。

※2020年10月現在

■ 「Vineyard To Table Winter 2020-2021」 について

<Go To トラベル地域共通クーポンおよびGo To Eatの対象となります>

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が手掛けるワイン4種を、安曇野わさびや牛肉を煮込んだソース、信州生七味おろしと様々に味を変えて楽しめる信州プレミアム牛トップサーロインバットのグリルほか、信州食材をふんだんに使用したオードブルセットとともにご提供いたします。この秋ワイナリーで新たにリリースされ、現在ワイナリーの他では軽井沢マリオットホテルでしか取り扱っていない「カベルネ・ソーヴィニヨン樽熟成2019」と「メルロー樽熟成2019」を含め、ワインは全てホテルで購入も可能です。新たなワインとの出会いをお楽しみください。

テイスティングメニュー

- ・酵母の泡 龍眼 スパークリング
酵母が作り出した旨味ときめ細かい滑らかな泡立ちが特長で、品種特有のクリーンでフレッシュな味わい。瑞々しい信州野菜と合わせてお食事の最初にお召し上がりください。
- ・ソラリス 千曲川信濃リースリング2018
シャルドネとリースリングを交配した華やかな香りが魅力のマンズワイン独自品種「信濃リースリング」。その香りを最大限に活かしながらも厚みのあるやや辛口に仕上げ、幅広い料理に合うワインです。
- ・カベルネ・ソーヴィニヨン樽熟成2019
やや軽めながらも、品種特有の骨格と深みをしっかりと楽しむことができます。ブルーベリーなどの果実やスパイシーな香りがグラスいっぱいに広がり、さっぱりとした肉料理と相性抜群です。
- ・メルロー樽熟成2019
やや軽めながらも、メルロー特有のコクを感じさせるまろやかな味わい。甘酸っぱい果実のような香りがグラスいっぱいに広がります。牛肉などしっかり脂ののった肉料理はもちろん、幅広い料理に寄り添うことができる親しみやすさとバランスを兼ね備えたワインです。



ワインイメージ



オードブルイメージ

オードブルメニュー

- ・長野県産福味銘柄鶏もも肉の香草ロースト
- ・信州プレミアム牛トップサーロインバットのグリル
- ・グリーンサラダ 信州りんごドレッシング
- ・マッシュポテトグラタン、温野菜3種

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。



レストラン「Grill & Dining G」ラウンジエリア

マンズワイン「小諸ワイナリー」について

「日本のぶどうによる、日本のワイン造り」を目指し、ワイン造りの最適地として山梨県は勝沼と長野県は小諸にワイナリーを構えるマンズワイン。小諸ワイナリーでは、その気候や風土がぶどう作りの適地として近年熱い注目を浴びる千曲川ワインバレーの先駆けとして、マンズワインの技術を結集したトップレンジの日本ワイン「ソラリス」シリーズを中心に生産しています。



「Vineyard To Table Winter 2020-2021」概要

期間： 2020年12月1日（火）～2021年3月31日（水）

時間： 17:30～21:30 (L.O.)

場所： レストラン「Grill & Dining G」

料金： 1名様 7,500円

※表示料金には別途消費税・サービス料（10%）を加算させていただきます。

<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/restaurant/>

【新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて】

軽井沢マリオットホテルでは、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」に取り組む当社ガイドラインを遵守し、ホテル運営を行っております。

- ・チェックイン時、フロントカウンター以外のスペース活用などによる混雑緩和
- ・レストラン入店人数制限やテーブル間隔を広げた混雑緩和
- ・ご予約時やご来館時の検温、健康チェックシートのご記入など、お客様へ体調チェックのご協力など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。 <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、550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)

軽井沢マリオットホテル 広報担当：吉住

TEL：0267-46-6611 FAX：0267-46-6061 E-mail：press@karuizawa-marriott.com