

Press Release

2020年10月30日

富士マリオットホテル山中湖

山梨の食材の旨味を引き出す燻製づくりをホテルシェフと体験
1日1組限定の宿泊プラン

プライベート スモークド キュイジーヌ エクスペリエンス
「Private Smoked Cuisine Experience」を発売

期間：2020年12月1日（火）～2021年2月28日（日）



富士マリオットホテル山中湖（山梨県南都留郡山中湖村、総支配人：佐藤 巨輔）では、2020年12月1日（火）～2021年2月28日（日）の期間、1日1組限定の燻製料理体験付き宿泊プラン「Private Smoked Cuisine Experience」を発売いたします。

気温が低く空気が乾燥している冬は、燻製づくりに最適の季節。本プランでは、山梨県産のブランド魚「富士の介」やブランド豚「富士ヶ嶺ポーク」などの地元食材や旬の野菜を使用した燻製づくりを、ホテルで燻製料理を手掛けてきたシェフとの会話を気軽に楽しみながら体験いただけます。出来上がったお料理は、お好みのドリンクに合わせてラウンジでお召し上がりいただけるほか、ディナーには、シェフが腕を振るプラン限定の燻製料理を提供いたします。ご滞在は、「美人の湯」で知られる山中湖温泉を引き込んだ客室をはじめ、全室40㎡以上の客室でゆったりとお過ごしください。富士マリオットホテル山中湖が、食を通じてデスティネーションの魅力を再発見する休日をお届けいたします。

■宿泊プラン「Private Smoked Cuisine Experience」について

燻製体験

1日1組限定のプライベート燻製づくり体験です。使用する食材は、ニジマスとキングサーモンを掛け合わせた旨味が強く脂ののった山梨県産ブランド魚「富士の介」や、富士山の伏流水で育った、もっちりとした弾力や甘みが特徴のブランド豚「富士ヶ嶺ポーク」のチャーシューのほか、旬の野菜やチーズを使用。燻製に使用するスモークチップは、サクラ・ブナ・ナラ・リンゴ・クルミからお選びいただけます。それぞれのチップの特徴や食材との相性、素材の旨味を引き出す方法など、料理のプロから直接学ぶことができます。



燻製づくり体験イメージ

食材例：富士の介、富士ヶ嶺ポーク、チーズ、豆腐、サツマイモ、ブロッコリー、カリフラワーなど。

※食材は変更になる可能性がございます。

開始時間：15:30～ ※所要時間約2時間

体験場所：屋外（ホテル敷地内）

ディナー

ディナーでは、締まった肉質が特徴の「甲州地どり」のスモークと、燻製体験でも使用した山梨県産「富士ヶ嶺ポーク」グリル、山梨産大岩魚の田楽杉板焼きをメインディッシュとしてご用意。山梨県産の幸を、シェフのこだわりをもって仕上げた特別な逸品をお楽しみください。

宿泊プラン概要

<GoToトラベルキャンペーン割引対象商品>

期間： 2020年12月1日（火）～2021年2月28日（日）

内容： スーペリアルームや和洋室、温泉付 プレミアールーム（いずれも41.2㎡）など選べる5タイプのお部屋でのご宿泊
レストランシェフとのプライベート燻製料理体験
ラウンジでの燻製試食・ワンドリンク
レストランでのご夕食(メイン料理は当プラン限定メニューをご用意)
レストランでのご朝食

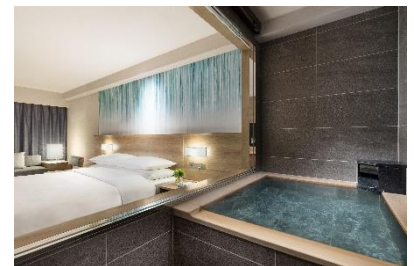
料金： 1名様 24,002円～

*1日1組限定。ご予約2名様～)となります。

*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。

*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。

*3日前17時までの事前予約制となります。



温泉付 プレミアールーム

<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、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、ゲストがリラクセスし、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)

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