

Press Release

2021年6月16日

富士マリオットホテル山中湖

旬の白桃をはじめとした山梨食材を使用したオリジナルカレー3種を味わう

シェフズ カレー サマナー
「山中湖Chef's Curry〜SUMMER〜」を発売

期間：2021年7月22日（木）～8月31日（火）



山中湖 Chef's Curry〜SUMMER〜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、総支配人：佐藤 巨輔）では、2021年7月22日（木）よりホテル1階レストラン「Grill & Dining G」にて、厳選した地元食材を使用した「山中湖Chef's Curry〜SUMMER〜」を発売いたします。

本メニューでは、フルーツ王国山梨県らしい、旬の白桃を使ったキーマカレーをはじめ、富士山や南アルプス連峰の恵みを受け育った銘柄鶏「信玄どり」のイエローカレー、完熟トマトと県産熟成にんにくのレッドカレーの3種類を一度にお楽しみいただけます。山梨県ならではの厳選食材を使用することで、ここでしか味わえないオリジナルを追求したシェフこだわりのカレーをお召し上がりください。セットには、有機ブルーベリーと豆乳のラッシーや甲州ワインビネガーのドレッシングでさっぱりと召し上がっていただくリーフサラダ、フルーツヨーグルトの他、フルーツチャツネや自家製ピクルスなどのコンディメントもご用意。お好みの味にカスタムしながらお楽しみください。

富士山の爽やかな風を感じる山中湖の夏に、富士マリオットホテル山中湖がお届けするこだわりカレーをご堪能ください。

■「山中湖Chef's Curry～SUMMER～」について

【メニュー】

◇甲州富士桜ポークと山梨白桃のキーマカレー

キーマカレーは、山梨県産の「甲州富士桜ポーク」の粗びきミンチを使用。旬の白桃を加え、香ばしさにまろやかさをプラスしました。

◇信玄どりのイエローカレー

ココナッツミルクとレモングラスをベースに約30種類のスパイスをブレンドし、柔らかく肉厚でありながらもさっぱりとした味が特徴の「信玄どり」とともにスパイシーに仕上げました。



山中湖 Chef's Curry～SUMMER～イメージ

◇完熟トマトと県産熟成にんにくのレッドカレー

トマトの酸味が効いた辛さ控えめのレッドカレーに、甘みと深みのある香りが特徴の熟成にんにくを加え、よりマイルドな味わいに。自家製ピクルスを合わせてお召し上がりいただくのがおすすめです。

◇雑穀米とナンのセット

◇リーフサラダ（甲州ワインビネガードレッシング）

◇道志村産有機ブルーベリーと豆乳のラッシー

◇コンディメント（4種）

◇フルーツヨーグルト

期間： 2021年7月22日（木）～8月31日（火）

時間： 11:00～13:30（L.O.）

場所： レストラン「Grill & Dining G」

料金： 3,030円



Grill&DiningG イメージ

<ご予約・お問い合わせ先>

富士マリオートホテル山中湖 TEL：0555-65-6400 URL：<https://www.fuji-marriott.com>

※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。

■ホテルにおける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

富士マリオートホテル山中湖では、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。 <https://www.fuji-marriott.com/>

マリオット・ホテルについて

世界 60 以上の国と地域において、580 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、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)

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