

Press Release

2022年5月10日

軽井沢マリオットホテル

涼感あふれる夏の特別ディナー

プライム シンシュウ サマー

「Prime Shinshu -Summer-」を発売

～各地の厳選素材が引き立てる信州の味覚～

期間：2022年6月1日(水)～9月30日(金)

場所：レストラン「^{グリル & ダイニング ジー}Grill & Dining G」



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、2022年6月1日(水)～9月30日(金)の期間、レストラン「^{グリル & ダイニング ジー}Grill & Dining G」にて、信州食材をはじめ、夏に旬を迎える厳選素材が並ぶシェフ自慢の特別ディナー「Prime Shinshu -Summer-」を発売いたします。

日々の喧騒を離れ美しい空気に包まれた軽井沢でのご滞在に、季節ごとに贈る特別ディナーコース「Prime Shinshu」。高原の気候が育んだ信州食材にシェフこだわりの趣向を凝らしたアレンジで、ご友人やご家族と過ごす特別な夜に美味しいひとときをお届けしています。

今夏ご提供する肉料理は、信州農家の季節の焼き野菜を添えたジューシーで柔らかい信州プレミアム牛フィレ肉を、サマートリュフで仕上げています。前菜は、低温調理によるしっとりなめらかな食感と、シトラスの爽やかな香りを楽しめる信州サーモンをご用意。地場食材を夏らしく仕上げたメニューのほかにも、クルマエビや金目鯛など、日本各地の旬の素材が信州食材を引き立てる逸品を、シェフの創意工夫により涼感あふれるアレンジでお届けいたします。

青々とした緑が爽やかな軽井沢で、季節感あふれる食体験に心潤う癒しのひとときをお過ごしください。

ブライムシンシュウ サマ ー
■ **「Prime Shinshu-Summer-」** について

信州食材をふんだんに取り入れ、火入れから仕上げにいたるまで、こだわりの手法で素材の魅力を引き出す特別ディナーコース。

信州が誇る信州プレミアム牛のみならず、沖縄久米島産のクルマエビや伊豆駿河湾産の金目鯛など、厳選した逸品を信州の野菜や果物とともに、涼感あふれるメニューをお楽しみいただけます。

【メニュー】

- ◇アミューズ
信州産トマトとトマトコンソメジュレ
- ◇前菜1
信州サーモンのミキュイ グリーンピースピュレとシトラスドレッシング
- ◇前菜2
久米島産クルマエビと信州産ナスのプレッセ アップルハニージンジャーソース
- ◇スープ
信州産トウモロコシのスープ ウッフアラネージュ仕立て
- ◇魚料理
金目鯛のポワレ 佐久産五郎兵衛米の焼きリゾット
- ◇肉料理
信州プレミアム牛フィレ肉のグリルと信州農家の焼き野菜
赤ワインとシェリーヴィネガーソース サマートリュフ添え
- ◇デザート
信州産季節のフルーツと信州卵のクレームブリュレ
ミックスベリーシャーベットを添えて
- ◇浅野屋のパン
- ◇コーヒーまたは紅茶



前菜イメージ



魚料理イメージ



肉料理イメージ

ブライムシンシュウ サマ ー
■ **「Prime Shinshu-Summer-」** 概要

期間：2022年6月1日(水)～2022年9月30日(金)

除外日：8月1日(月)～8月14日(日)

時間：17:30～21:00 (L.O.)

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1名様 20,000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および営業時間は変更になる場合がございます。
- ※ 3日前17時までの事前予約制となります。

【軽井沢マリオットホテルシェフ 豊田 昌紀のコメント】

涼やかな軽井沢の地で、季節の素材の魅力を味わう食体験をご提供できればという想いでメニューを考案いたしました。旬の野菜や魚介類を厳選し、その食材が持つ本来の味わいを引き立てる調理方法やメニュー構成で仕上げました。また彩り豊かな涼感あふれる盛り付けにより、目でも楽しんでいただけるコースになっています。ぜひご賞味ください。



<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>

ディナー付宿泊プラン プライム シンシュウ ステイ 「Prime Shinshu Stay」

期間： 2022年6月1日(水)～2022年9月30日(金)

除外日：8月1日(月)～8月14日(日)

- 内容：
- ・ メインウイング スーペリアルーム (32㎡) やノースウイング 温泉露天風呂付プレミアルーム (39㎡) など4タイプから選べる客室でのご宿泊
 - ・ コースディナー 「Prime Shinshu -Summer-」ディナー時に特別カクテルのご提供
 - ・ ホテルレストランでのご朝食



客室イメージ

料金： 1名様 37,963円～(2名様1室ご利用時)

※ 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。

※ 3日前17時までの事前予約制となります。

<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>

■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

軽井沢マリオットホテルでは、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.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、590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[Twitter \(@marriott\)](https://twitter.com/marriott)、[Instagram \(@marriotthotels\)](https://www.instagram.com/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](https://www.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、谷口

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