

プレスリリースの訂正とお詫び

2022年9月1日

報道関係者各位

2022年8月2日に配信いたしました「Hakuba Trekking Stay」に関するプレスリリースの内容につきまして、変更がございましたので下記の通り訂正させていただきます。関係者の皆様にご迷惑をおかけしましたことを、深くお詫び申し上げます。

記

1. 対象プレスリリース 2022年8月2日（火）付

「コートヤード・バイ・マリオット 白馬 宿泊プラン『Hakuba Trekking Stay』を発売」
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000970.000006521.html>

2. 変更箇所・内容（赤字）

誤：【白馬産ミニトマトでじっくり煮込んだオッソブーコ】

料金：~~3,000円~~

正：【白馬産ミニトマトでじっくり煮込んだオッソブーコ】

料金：3,800円

3. 変更理由

原材料価格の高騰により、元の提示価格での提供が困難になったため。

※SNS 投稿につきましては、注記の追記にて修正とさせていただきます。

以上

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

コートヤード・バイ・マリオット 白馬 広報担当：川邊・橋本
長野県北安曇郡白馬村北城 2937

TEL：0261-72-3511 FAX：0261-72-4401 E-mail：press@cyhakuba.com

コートヤード・バイ・マリオット 白馬
長野県北安曇郡白馬村北城 2937

Press Release

2022年8月2日

コートヤード・バイ・マリオット 白馬
美しい紅葉とあったかスープで秋の白馬を満喫
ハクバトレッキングステイ
宿泊プラン「Hakuba Trekking Stay」を発売

期間：2022年9月1日(木)～11月30日(水)



イメージ

コートヤード・バイ・マリオット 白馬（所在地：長野県北安曇郡白馬村、総支配人：阿良山 伸昭）では、2022年9月1日(木)から11月30日(水)までの期間、ホテル特製の温かいスープやスナックと共に秋のトレッキングを楽しみ、温泉付きプレミアムルームにご滞在いただける宿泊プラン「ハクバトレッキングステイHakuba Trekking Stay」を発売いたします。

北アルプスの山々が、赤・黄色・オレンジなど鮮やかな色彩を纏い、一番美しく映える白馬の秋。紅葉の絶景を楽しめる様々なトレッキングコースが揃い、初心者から上級者まで、多くのハイカーで賑わいます。当ホテルでは、そんな白馬の秋を堪能するトレッキングや散策を、気軽にお楽しみいただける宿泊プランをご用意しました。美しい山々への散策のご出発時に、ホテル特製のスープとドライフルーツをご提供。トマトソースで煮込んだ温かいミネストローネとドライフルーツは、長いトレッキングの合間のパワーチャージにはもちろん、山頂で北アルプスの絶景を眺めながらほっと一息つくのにも最適です。ご滞在は、白馬姫川温泉を引いた温泉付きプレミアムルームをご用意。お部屋にあるプライベートな温泉で、心も身体も存分にリフレッシュしていただけます。

心地よい秋の白馬の気候に誘われて、美しい紅葉や絶景をじっくり味わうホテルステイをご満喫ください。

■宿泊プラン「ハクバトレッキングステイHakuba Trekking Stay」について

白馬ならではの絶景をトレッキングでお楽しみいただくお客様へ、ホテル特製の温かいスープとドライフルーツが付いた宿泊プランをご用意いたしました。山々が一番美しく見える早朝のご出発時間にもご対応いたします。ご滞在はプライベート温泉が付いた温泉付プレミアルームで、心身の疲れをゆっくりと癒していただけます。



イメージ

【ホテル特製スープ、ドライフルーツについて】

今回ホテルでご用意するのは、ホテルオリジナルミネストローネとドライフルーツ。ミネストローネは野菜を中心にトマトソースでじっくりと煮込み、旨味をぎゅっと凝縮させた濃厚な味わい。トレッキング中でも温かくお召し上がりいただけるスープジャーでご提供いたします。ご滞在後にも、ご自宅で旅の思い出とともにご利用ください。ドライフルーツはレーズン・ドライマンゴー・ストロベリー・クランベリーの全4種類。トレッキングの合間のパワーチャージにも最適です。



イメージ

【ご滞在スケジュール例】

《1日目》

- 15:00 ホテル着、チェックイン
白馬村内の紅葉スポットを散策
- 18:00 ホテルレストランで秋のアラカルトメニューを堪能（※）
- 21:00 プライベート温泉でリフレッシュ

《2日目》

- 7:00 ホテルチェックアウト
(出発時、スープとドライフルーツを受け取り)
- 8:00 八方池までのトレッキングに挑戦
- 12:00 ホテル着、荷物をピックアップして帰路へ

※は当プラン内容には含まれません



温泉付プレミアルーム イメージ

宿泊プラン「Hakuba Trekking Stay」概要

- 期 間 : 2022年9月1日(木)～11月30日(水)
- 内 容 : ・温泉付プレミアルームでのご宿泊
・ホテル特製ミネストローネとドライフルーツのテイクアウトセット*
*提供時間: 6:30～15:00
*ご提供のスープジャーは、ご自宅へお持ち帰りいただけます。
- 料 金 : 1名様 10,890円～(2名様1室ご利用時)
※ご宿泊2日前までの事前予約制となります。
※料金はご利用日・お部屋により異なります。詳しくはお問合せください。
※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。
※記載のメニュー内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。

■ホテルでお楽しみいただけるアラカルトメニューのご紹介

ホテルでのご夕食に最適な、秋限定のアラカルトメニューもご用意しております。

【白馬産ミニトマトでじっくり煮込んだオッソブーコ】

仔牛の骨付きすね肉をトマトや白ワインと煮込んでいただくイタリア・ミラノの郷土料理“オッソブーコ”を白馬スタイルで。白馬産ミニトマトや信州産リンゴとともにお肉がホロホロになるまでじっくりと煮込み、ほのかに甘くまるやかな味わい。付け合わせには、白馬産コシヒカリの新米を焼きリゾットにしてご用意。香ばしく焼き上げたりゾットはカリっとした食感と、チーズとスープの旨味を閉じ込めた奥深い味わいがお楽しみいただけます。



イメージ

期間：2022年9月1日(木)～11月30日(水)

料金：3,800円

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※記載のメニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。

※【9月1日(木)追記】原材料価格の高騰につき、料金を3,800円に変更させていただきます。

<ご予約・お問い合わせ先>

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

TEL：0261-72-3511 ホテルWEBサイト：<https://www.cyhakuba.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

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

コートヤード・バイ・マリオットについて

コートヤードは、出張を自身の充実感や仕事での成長の原動力であると考え、野心的かつ意欲的なゲストに打ってつけのホテルブランドです。コートヤードは、ゲストが旅行中に自身の情熱だけでなく仕事での情熱も追求できるチャンスを提供します。世界60以上の国と地域に1,200軒以上のホテルを展開するコートヤードは、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。さらなる詳細や予約に関する情報は courtyard.marriott.com をご覧ください。また、[Facebook](#) や [@CourtyardHotels](#) にて [Twitter](#)、[Instagram](#) でも情報を発信しております。

(本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先)

コートヤード・バイ・マリオット 白馬 広報担当：川邊・橋本

TEL：0261-72-3511 FAX：0261-72-4401 E-mail：press@cyhakuba.com