

Press Release

2016年12月1日

軽井沢マリオットホテル 冬のレストランプロモーション

ウィンター ギフト フロム 信 州
Winter Gift From Shinshu

—信州の冬の贈り物—

2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)

軽井沢マリオットホテル（所在地：長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：飯田雄介）では、ロビー階に位置するレストラン「Grill & Dining G」にて、2016年12月1日（木）～2017年2月28日（火）まで、冬季プロモーション「Winter Gift From Shinshu —信州の冬の贈り物—」を開催いたします。

信州の恵みをふんだんに使用したディナーコース、グラスシャンパンとともに楽しみいただくランチ、信州のりんごを生かしたオリジナルスイーツなど、冬の信州の味覚を存分にご堪能いただけるメニューをお届けします。



信州 Grill コンボ

Shinshu Grill Combo 信州グリルコンボ (表紙写真)

立科高原豚や信州の地鶏「真田丸」など信州を代表するお肉 3 種と、信州の高原野菜を豪快にグリルしたボリュームたっぷりの一品は、シェアスタイルでお楽しみいただけます。素材の味をストレートにご堪能ください。

期間：2016 年 12 月 1 日（木）～2017 年 2 月 28 日（火）

時間：17：30 ～ 21：00

料金：¥8,000 (2～3 名様用)

Shinshu Winter Dinner 信州ウィンターディナー

信州の恵みを存分にお楽しみいただけるディナーコース。オープンキッチンで芳しく焼き上げたジューシーなグリル料理のほか、前菜やブッフエスタイルのデザート、木の温かみを感じられるモダンな空間のなかでご堪能ください。



期間：2016 年 12 月 1 日（木）～2017 年 2 月 28 日（火）

時間：17：30 ～ 21：00

料金：1 名様 ¥8,000

—MENU—

前 菜 コールドカツ盛り合わせ

ス ー プ バターナッツカボチャのポタージュスープ

魚 料 理 信州サーモンのグリル 信州雪平まいたけの長野県産チーズリゾット

肉 料 理 国産牛サーロインと信州農園野菜のグリル フォワグラ添え マデラソース

デザート パティシエ特製デザート ブッフエスタイル

パン

食後のお飲み物 コーヒーもしくは紅茶

Weekend Champagne Lunch ウィークエンド シャンパンランチ

「G. H. マム」のグラスシャンパンとともに楽しみいただくのは、鴨胸肉や蓼科牛など 8 種から選べるグリル料理。サラダやオードブル、デザートはブッフエスタイルでお好きなだけお召し上がりいただけます。



期間：2016 年 12 月 3 日（木）～2017 年 2 月 26 日（日）

※土・日・祝日限定

時間：11：30 ～ 14：30

料金：1 名様 ¥3,500～

—MENU—

「G. H. マム」グラスシャンパン

サラダ&オードブルバー

季節野菜のパスタ

メインディッシュ

・鴨胸肉のグリル・国産牛サーロイン・蓼科牛フィレ肉のグリル

上記を含む 8 品から、お好みの 1 点をお選びいただけます。

デザートブッフエ

食後のお飲み物 コーヒーもしくは紅茶

[デザートbuffet] Sweets Sensation スイーツセンセーション

信州のりんごを丸ごと焼いたデザートや、釜飯に見立てたオリジナルスイーツなど、見た目にも華やかなメインデザートは4種からお選びいただけます。冬ならではの食材を生かしたミニデザートは、buffestailでお楽しみください。



期間：2016年12月1日（木）～2017年2月28日（火）

時間：12：00～16：00

料金：1名様 ¥2,500

—MENU—

デザートbuffet（季節のフルーツゼリー・プチフルなど6種）

メインデザート（下記からお好みの1点をお選びいただけます。）

- ・メイプル風味の信州焼きりんご
- ・釜飯仕立てのフォンダンショコラ
- ・ワッフル
- ・パンケーキ

コーヒー・紅茶（フリーフロー）

Winter Cocktail -GRACE- ウィンターカクテル—グレイス—

雪の大地やイルミネーションなど、冬ならではの景色をイメージしたカクテルや、冷えた身体を温めるサングリアをお届け。信州の冬をカクテルでお楽しみください。



期間：2016年12月1日（木）～2017年2月28日（火）

時間：11：00～22：00

料金：各¥1,200

—MENU—（写真左より）

- ・スノーフィールド

ホワイトチョコリキュールに信州の日本酒を合わせた和のテイストのカクテル。信州の雪の大地をイメージして作られました。

- ・信州ホットサングリア

信州のワイン・フルーツをたっぷりと使ったサングリアをホットスタイルで。身体も心も温まるひとときをお届けします。

- ・イルミネーションスプリッツァー

カラフルなフルーツでイルミネーションをイメージ。ほんのりと色づくピンクが、華やかさを演出します。

※表記の価格には、別途消費税・サービス料（10%）を加算させていただきます。

※画像は全てイメージです。

マリオットホテルについて

マリオットホテルは、世界約 50 カ国に 500 軒のホテルとリゾートを展開しており、ご滞在のあらゆる面で旅を進化させ、次世代の旅人にきらめく旅を提供します。モバイルを駆使し仕事と遊びをブレンドするグローバルな旅行者にシフトしながら、グレートルーム・ロビー、モバイル・ゲスト・サービスなどの、スタイルとデザイン、テクノロジーを進化させたイノベーションで業界をリードしています。全てのマリオットホテルはフリークエント・トラベラーの賞を受賞したマリオット・リワードに参加しています。メンバーは宿泊に使った金額でホテルのポイントや、航空会社のマイルを獲得することができます。

詳しい情報は、<http://www.MarriottHotels.com> でご確認ください。Facebook (Facebook.com/Marriott)、Twitter (Twitter.com/Marriott, @Marriott)にご参加ください。

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：折茂・南條（森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社内）

TEL：03-6409-2820 FAX：03-6409-2813 E-mail：public@mt-hr.com