

Press Release

2023年8月9日

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

信州安曇野の恵みを堪能する3種のディナーコース

シンシュウ ブレッシングス ディナー オー タム

「Shinshu Blessings Dinner -Autumn-」を発売

期間：2023年9月1日(金)～11月30日(木)

場所：レストラン Dining & BAR 「LAVAROCK」



ディナーコース「TASTE」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：大平 兼太郎）では、2023年9月1日(金)～11月30日(木)までの期間、信州・安曇野の秋の恵みをご堪能いただける3種のディナーコース「シンシュウ ブレッシングス ディナー オー タム Shinshu Blessings Dinner -Autumn-」を発売いたします。

北アルプスの山々が美しく色付き始める白馬。地場の恵みあふれるこの季節に、ホテルシェフ安田がお贈りする当ディナーコースでは、信州の食材を随所に取り入れた、ここにしかない味わいと香りをお楽しみいただけます。信州の中でも、白馬村の位置する安曇野エリアで採れた食材も使うことで地産地消にこだわった、当ホテルならではの特別なディナーです。

3種のうち、特にシェフ押しテイストの「TASTE」は、秋の香りを楽しむ趣向を凝らしたコース。白馬産シナノユキマスのマリネは、プチプチとした白馬産ほおずきの食感とフェネルの甘い香りがアクセント。信州産の薩摩芋を使用したスープは、スイーツのようなまろやかな甘みのポタージュに、タイムの爽やかな香りが広がります。包みを開けた瞬間に松茸がふわりと香るのどぐろの包み焼きは、脂がのったのどぐろの濃厚な味わいと、ほろ苦い銀杏の香ばしさで、秋の香りをお楽しみください。メインの信州プレミアム牛フィレ肉は、松茸や栗と共に目の前で網焼きにし、芳醇な香りがお肉の旨味をより引き立てる一品です。

見た目・味わいだけでなく、香りでも旬を堪能するコースで、深まりゆく白馬の秋のひと時をお楽しみください。

■ディナーコース「^{シンシュウ ブレッシングス ディナー オータム}Shinshu Blessings Dinner -Autumn-」概要

白馬村の位置する信州・安曇野エリアの食材にこだわり、旬の味わいを香りでもお楽しみいただける特別なディナー「Shinshu Blessings Dinner -Autumn-」。信州産の食材をメインに、白馬産のシナノユキマスやほおずきを使用した前菜など、より近隣の安曇野エリアの食材も取り入れ、一皿一皿から爽り溢れる白馬の秋をご堪能いただけます。シェフが特に力を注ぐ「TASTE」は、のどぐろや信州プレミアム牛フィレ肉、松茸などのプレミアムな食材とともに、秋の味覚を香りでも楽しむ工夫を凝らした贅沢なコースです。

<ディナーコース「TASTE」メニュー>

- 本日のアミューズ
- 前菜
シナノユキマス*とフェネルのマリネとりんごのフリット
ほおずき*のピクルス添え
- 温前菜
福味鶏*のコンフィと信州産茸*のパートブリック包み焼き
野沢菜と柚子のディップ添え
- スープ
薩摩芋*のポタージュ
タイム風味のチーズガレット
- 魚料理
のどぐろと松茸のパピヨット
ブルブランソース
- 肉料理
信州プレミアム牛フィレ肉*と松茸の網焼き
藻塩、酢橘、しょうゆ豆のコンディメント
- デザート
柿とマスカルポーネアイスのパフェ
蕎麦粉クレープ添え
- コーヒーまたは紅茶



温前菜 イメージ



魚料理 イメージ



肉料理 イメージ

※「*」のメニューには信州産食材を使用しております。

ディナーコース「Shinshu Blessings Dinner -Autumn-」概要

期 間	：	2023年9月1日(金)～11月30日(木)
料 金	：	TASTE 14,550円 PRESTIGE 11,000円 LAVAROCK 8,500円
時 間	：	18:00～22:00(L.O.21:00)
場 所	：	レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」 ※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となる場合がございます。 ※「TASTE」のみ当日14:00のまで事前予約制となります。

【コートヤード・バイ・マリオット白馬 ホテルシェフ 安田 馨】

2000年よりヒルトン大阪にて、シェフ・ド・パルティエに就任。イタリアンやフレンチなどでの調理経験を積み、その後インターコンチネンタルホテル大阪へ入社。2013年のオープンから2年間務める。2016年森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社へ入社後、コートヤード・バイ・マリオット新大阪ステーションを経て、2022年7月にコートヤード・バイ・マリオット白馬のシェフに就任し、地域の方と共同での野菜造りや地元の畑見学など、自ら地域との交流を深めながら、白馬村の食材を活かした料理を手掛ける。



◆当ディナーへのこだわり

白馬村に来て約1年が経とうしております。その中で、もっと白馬村に根差したコースを作りたいと思い、「Shinshu Blessings Dinner -Autumn-」を考案いたしました。特に「TASTE」については、地元食材へのこだわりはもちろん、一皿一皿に秋の香りを楽しめる工夫を凝らしています。フェネルやタイムなどのハーブの香りから、秋を代表する松茸の芳醇な香りまで、見た目にも味わいにも秋を感じる料理をお楽しみください。

<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>

■当コースをお楽しみいただける特別宿泊プラン「大切な人と特別な日に～ Anniversary Stay～」

大切な方との記念日をより特別にお過ごしいただけるよう、アニバーサリープランをご用意しております。ディナーコース「TASTE」に加え、当プラン限定で乾杯用ドリンクやメッセージ付きデザート、記念日を彩るブーケもご提供。美しい白馬の秋を楽しみながら、思い出に残るご滞在をお過ごしください。

宿泊プラン「大切な人と特別な日に～Anniversary Stay～」概要

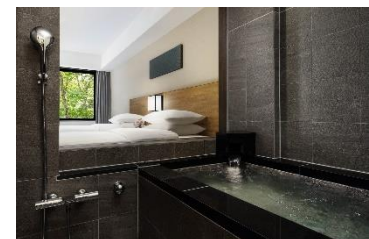
- 期 間： 2023年9月1日(金)～11月30日(木)
- 内 容：
- ・和洋室スーペリアや温泉付プレミアルーム（いずれも30㎡以上）などお好みの客室タイプでのご宿泊
 - ・ホテルレストランでのご夕食「TASTE」
 - ・乾杯ドリンク
 - ・メッセージプレート付きデザート
 - ・ミニブーケ（夕食時にお渡し）
 - ・ホテルレストランでのご朝食

料 金： 1名様35,146円～（2名様1室ご利用時）

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※料金のご利用日、ご利用人数により異なります。詳しくはホテルまでお問合せください。

※3日前17時までの事前予約制となります。



温泉付プレミアルーム イメージ

<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>

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する、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 1,265 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・望月

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