

## Press Release

2024年11月5日

### コートヤード・バイ・マリオット 白馬

アクティブな白馬の冬を豪快に味わう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 ウィンター

## 「Shinshu Blessings Dinner -Winter-」 発売

冬に食べたい信州ジビエや熱々チーズのアラカルトも

期間：2024年12月1日(日)～2025年3月31日(月)



ディナー「LAVAROCK」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、2024年12月1日(日)～2025年3月31日(月)までの期間、冬にこそ旨味を増す信州食材を豊富に使い、食べて温まる地産地消の3種のディナーコース「Shinshu Blessings Dinner -Winter-」を発売します。

本格的なスノーシーズンを迎える冬の白馬。当ホテルでは、アクティブな冬の白馬を満喫した後に食べたい、豪快で身体も温まるメニューを揃えました。白馬村周辺エリアの旬の食材を随所に取り入れ、地産地消にこだわったディナーをお楽しみいただける3種のコース。シェフが特にオススメするコース「LAVAROCK」は、旬の川魚と信州ご当地食材で作ったソースなど多様に組み合わせた、冬の白馬らしいコースメニューに仕上げました。前菜には、淡白で上質な味わいのイワナを地元産根菜マリネと野沢菜ソースでさっぱりとお召し上がりいただく、白馬村産大イワナのスモークを用意。メインには、熱々のスキレットに盛り込んだ白馬村産ニジマスや牛バラ肉と、大北地域野菜のポトフを豪快に味わえる一品に。また同日より、スノーアクティビティー後のお食事にもぴったりのアラカルトメニューもスタート。信州食材にこだわり、身体が温まるメニューや、お酒と一緒に楽しめるメニューは、グループでシェアするのもおすすめです。

シーンに合わせて選べる全3種のコースやアラカルトで、心身ともに温まり、アクティブな冬の白馬を楽しむ滞在をご満喫ください。

## ■ディナーコース「シンシュウ ブレッシングス ディナー ウィンターShinshu Blessings Dinner -Winter-」概要

白馬村や小谷村などの白馬周辺エリアの食材にこだわり、雪深い白馬でアツアツの料理をお楽しみいただく3種のディナーコース「Shinshu Blessings Dinner -Winter-」。日本が世界に誇るスノーリゾート・白馬で、冬の信州食材を満喫するお料理と共に、白馬の魅力を存分にご堪能下さい。



「LAVAROCK」イメージ

### <ディナーコース「LAVAROCK」メニュー>

- ・本日のアミューズ
- ・前菜  
白馬村産大イワナのスマーク、セロリラブのムース添え  
大北地域根菜のマリネと野沢菜ソース
- ・スープ  
大北地域人参のポタージュスープ  
小谷野豚ベーコン入りミニクロワッサンのアクセント
- ・コンボプレート2〜3名盛  
白馬村産ニジマスと牛バラ肉、大北地域野菜のポトフ  
白馬みそ玉仕立て青胡椒風味  
パンとバター
- ・デザート  
信州産りんごのコンポート、アーモンドキャラメルのミニパフェ  
シナモンパイと紅茶アイス
- ・コーヒーまたは紅茶



「LAVAROCK」前菜・スープイメージ

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

期間	:	2024年12月1日(日)~2025年3月31日(月)
料金	:	LAVAROCK 8,500円
		PRESTIGE 11,000円
		TASTE 14,550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。食材仕入れの関係上、特定のコースの販売を予告なく停止する場合がございます。

※「TASTE」のみ3日前17:00までの事前予約制となります。



Dining & Bar LAVAROCK

### 【コートヤード・バイ・マリオット白馬 ホテルシェフ 安田 馨より】

冬の白馬で地域の旬の食材を組合し白馬ならではの調理方法で一品一品を仕上げた料理をコース形式で楽しんでもらうメニューです。旬の川魚と信州ご当地食材で作ったソースなど多様に組み合わせた味付けと、地元野菜の味そのものを感じていただく調理法にて、冬の白馬らしいコースメニューに仕上げました。



## ■冬の新作アラカルト概要

スノーアクティビティーを満喫した後にもおすすめな、アラカルトメニューをご用意いたしました。アラカルトでも信州食材にこだわり、スタミナたっぷりな温まるメニューや、お酒と一緒に楽しめるメニューは、グループでシェアするのもおすすめです。

### ・白馬産ミニトマトでじっくり煮込んだオッソブーコ

仔牛の骨付きスネ肉を豪快に煮込んだオッソブーコ。白馬産ミニトマトや長野県産白ワインと煮込む当ホテルのオッソブーコは、ホロホロととろけるお肉の食感と、出汁が溶け込んだスープの旨味をご堪能いただけるシェフ渾身のメニューです。



白馬産ミニトマトでじっくり煮込んだオッソブーコ

### ・白馬村産紫米と信州サーモンのドリアとラクレットチーズ

白馬名産の紫米に、信州サーモン、冬の信州野菜をたっぷり乗せたアツアツのドリア。仕上げにはお客様の前でたっぷりのラクレットチーズをおかけします。冬こそ食べたいボリューム満点の味わいをご堪能ください。



白馬村産紫米と信州サーモンのドリアとラクレットチーズ

### ・信州産鹿肉のロースト、りんごのコンポートとビーツヴィネグレット

信州産の鹿肉をじっくりと低温調理して、甘みのある信州りんごのコンポートやコンテチーズと合わせたコールドプレート。フレッシュのままでお召し上がりいただける“かぶら”とくるみの食感をしみつつ、ビーツヴィネグレットの香りも爽やかに楽しみいただけます。



白馬村産紫米信州産鹿肉のロースト、りんごのコンポートとビーツヴィネグレット

## <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考えて、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 1,285 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](https://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](https://courtyard.marriott.com) をご覧ください。また、Facebook や @CourtyardHotels にて X(旧 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：吉田

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