

Press Release

2025年2月5日

富士マリオットホテル山中湖

いちごの天ぷらから始まる、全皿にいちごを使用した春色ディナーコース

ストロベリーシンフォニー

「Strawberry Symphony」を発売

期間：2025年3月1日（土）～ 2025年5月31日（土）



「Strawberry Symphony」イメージ

富士マリオットホテル山中湖（山梨県南都留郡山中湖村、支配人：秋本 直行）では、2025年3月1日（土）から2025年5月31日（土）までの期間、ホテルレストラン「Grill & Dining G」にて、前菜からデザートまで、コース料理全てにいちごと山梨県産の食材をふんだんに取り入れたディナーコース「Strawberry Symphony」を発売いたします。

新鮮ないちごが旬を迎える春。今春は、いちごと甲州ワインビーフをはじめとする山梨県産食材を全皿で融合させたディナーコースをご堪能いただけます。アミューズには、いちご塩でお召し上がりいただくいちごの天ぷらをご用意し、いちご尽くしコースの始まりをダイレクトに表現。いちご香る煎り酒に付けてお楽しみいただけるお造りは、春らしいエディブルフラワーと共にグラスに盛り込んだスタイルでご提供いたします。メインの甲州ワインビーフサーロインのグリルには、甲州産赤ワインを使用したマルシャン・ド・ヴァンバターとフリーズドライいちごを合わせ、コク深い味わいに仕上げました。いちごのサラダと合わせてお楽しみください。さらにコース料理に合わせて、春色のカクテル「Sakura Moment」とモクテル「Kiwi-coco」もご用意しております。

春の息吹が感じられる山中湖。甘酸っぱいいちごと山梨県が誇る食材をふんだんに取り入れたディナーコースで、春の穏やかな夜をお楽しみください。

■ディナーコース「ストロベリー シンフォニー Strawberry Symphony」について

山梨県産の食材と旬のいちごを合わせた華やかなディナーコース。マルシャン・ド・ヴァンバターとフリーズドライいちごで楽しむ甲州ワインビーフなど、県産食材といちごのハーモニーをお楽しみいただけます。また、いちごの天ぷらやいちごとフルーツトマトのガスパッチョなど新しいいちごの魅力をぜひ発見してみてください。

【メニュー】

- ◇ アミューズ
いちごの天ぷら～いちご塩～
- ◇ 季節の前菜
 - ・ いちごとストラッチャテッラのカプレーゼ
 - ・ ホタルイカと酢の物 いちご酢で
 - ・ 合鴨の薄紅煮 いちごソースがけ
 - ・ 富士山牛乳のいちご豆腐
 - ・ 菜の花といちごの白和え
- ◇ スープ
いちごとフルーツトマトのガスパッチョ
～ホタテ貝炙り、ミント、オリーブオイル～
- ◇ お造り
いちご香る煎り酒でいただく 旬の魚介 ～あしらひ一式～
- ◇ お魚料理
甲斐サーモンのグリル いちごのケッカソース
～マッシュポテト ディル風味～
- ◇ お肉料理
甲州ワインビーフサーロインのグリル
甲州産赤ワインのマルシャン・ド・ヴァンバター
いちごのサラダ添え
- ◇ お食事
さくら飯といちご真丈のお吸い物
- ◇ スイーツ
トロワベリーカッサータ
～いちごのシャーベット、マカロン、ミント、オーナメントチョコ～
- ◇ 食後のお飲み物
道志村から森の野草茶

ディナーコース「**Strawberry Symphony**」概要

期間：2025年3月1日（土）～2025年5月31日（土）

時間：日曜～木曜・祭日 18:00～21:00(L.O.)

金曜・土曜・特定日 17:30～21:00(L.O.)

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1名様 14,000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・料金・提供日は、変更になる場合がございます。



「Strawberry Symphony」イメージ



季節の前菜 イメージ



お造り イメージ



スープイメージ



お肉料理 イメージ

宿泊プラン「ストロベリー シンフォニー ステイ Strawberry Symphony Stay」概要

期間：2025年3月1日（土）～2025年5月31日（土）

内容：・スーペリアルームや和洋室、温泉付きプレミアルーム
などでのご宿泊（いずれも41.2㎡）

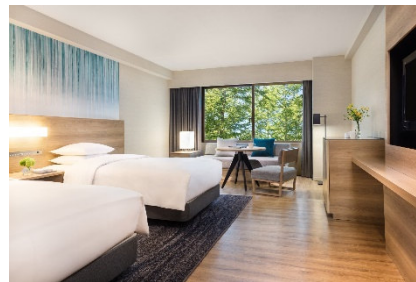
- ・レストランでのご夕食：Strawberry Symphony
- ・レストランでのご朝食buffet

料金：1名様大人33,335円～（2名様1室ご利用時）

※上記はサービス料・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、変更になる場合がございます。

※料金はご利用日により異なります。詳しくはお問い合わせください。



■監修シェフ 村上俊明のコメント

「春に旬のいちごをコースの全皿に盛り込むことで、今まで食べたことのない新しい春ディナーになるのではという発想から今回の開発に至りました。特におすすめの料理は、いちごの甘酸っぱさがより際立ついちごの天ぷらといちご香る煎り酒ソースを付けてお召し上がりいただく華やかな見た目のお造りです。いちごと山梨県産食材が融合した珍しい料理の数々をご夫婦やご友人同士でぜひお楽しみください。」



■シーズナルカクテル／モクテルについて

冬から春に移ろう景色のように、混ぜていただくと色の変化をお楽しみいただける春色のカクテルとモクテル。桜色の「Sakura moment」と春の新緑を思わせる「Kiwi-coco」をぜひご堪能ください。

- ・「Sakura moment」（カクテル）

桜が舞う瞬間を切り取ったような華やかさを表現したカクテル。ジンとクレープフルーツのほろ苦さが甘いだけではない大人の春を感じさせます。

- ・「Kiwi-coco」（モクテル）

凍らせたカットキウイとナタデココの食感が楽しめるキウイ味の爽やかなノンアルコールカクテルです。



「Sakura moment」イメージ



「Kiwi-coco」イメージ

シーズナルカクテル概要

期間：2025年3月1日（土）～2025年5月31日（土）

時間：11:00～21:00（L.O.）

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：Kiwi-coco 1,300円

Sakura moment 1,400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は、変更になる場合がございます。

<ご予約・お問い合わせ先>

富士マリオットホテル山中湖 TEL：0555-65-6400 URL：<https://www.fuji-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、600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X (旧[Twitter](https://twitter.com/marriott)) (@marriott)、[Instagram](https://www.instagram.com/marriott)

(@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](https://www.marriott.com/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の詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](https://www.marriott.com/bonvoy)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)

富士マリオットホテル山中湖 広報担当：釜中

TEL：090-4089-8266 E-mail：press@fuji-marriott.com