

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

2025 年 11 月 19 日

コートヤード・バイ・マリオット 白馬
信州郷土料理×信州和牛の贅沢バーガーが今冬も登場
「信州和牛とラクレットチーズのハンバーガー」を発売

期間：2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 3 月 31 日（火）



「信州和牛とラクレットチーズのハンバーガー」イメージ

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、総支配人：大平 兼太郎）は、**2025年12月1日（月）～2026年3月31日（火）**の期間、信州郷土料理を視覚と味覚で楽しんでいただける期間限定グルメバーガー「信州和牛とラクレットチーズのハンバーガー」を発売いたします。

季節ごとに変わる、地元食材・郷土料理にスポットを当てたグルメバーガー。今冬はモチモチとした食感と、甘辛いタレが特徴の郷土料理「五平餅」とじゃがいもを酢で和えた郷土料理「いもなます」をバンズで挟み、地元食材と一緒にご堪能いただく一品です。素朴でありつつ、お米本来の風味を楽しめる「五平餅」と安曇野食工房の厚切りベーコン、信州牛**100%**ビーフパティを挟み食べ応えのあるボリューム満点のバーガーになりました。仕上げには、お客様の目の前でラクレットチーズを上からかけることで、この時期にしか味わえない白馬村の冬の情景を模したバーガーが完成します。

雄大な白馬の北アルプスなど白馬の澄み渡る冬空と雪景色に包まれながら、信州の恵みをふんだんに使った一皿が織りなす味覚の余韻を、コートヤード・バイ・マリオット白馬でご堪能ください。

■「信州和牛とラクレットチーズのハンバーガー」について

モチモチとした食感と甘辛い味わいで長年親しまれている郷土料理「五平餅」やじゃがいもを酢で和えた郷土料理「いもなます」をはさんだグルメバーガー。安曇野食工房の厚切りベーコンと信州牛100%ジューシーなパテに合わせました。仕上げにラクレットチーズを上からかけ、より食べ応えのあるボリューム満点のバーガーになりました。



「信州和牛とラクレットチーズのハンバーガー」
イメージ

「信州和牛とラクレットチーズのハンバーガー」概要

期 間 : 2025年12月1日（月）～2026年3月31日（火）

料 金 : 6,800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および提供期間、時間は変更となる場合がございます。

<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>

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 1,285 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 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 X、[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