

## Press Release

2026 年 7 月 23 日

【コートヤード・バイ・マリオット 白馬】

白馬の紅葉、棚田、秋深まる森を一皿ごとに表現

シンシュウ ブレッシング ディナー オー タム

# 「Shinshu Blessings Dinner -Autumn-」を発売

～ 信州サーモン、白馬産新米、信州アルプス牛など、信州の旬食材で巡る“白馬の秋”～

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）は、2026 年9月1日（火）～11月30日（月）の限定で、秋のディナーコース「Shinshu Blessings Dinner -Autumn-」を提供します。



「Shinshu Blessings Dinner -Autumn-」イメージ

“白馬の秋を一皿一皿で表現し、素敵な景色と食を通じて心から楽しんでいただきたい”というシェフの想いから誕生した本コース。信州の実り豊かな食材と白馬の雄大な自然が織りなす秋景色から着想を得ました。信州サーモンや白馬産新米、信州産きのこ、信州アルプス牛など旬の恵みを用い、土地の恵みと季節の情景を一皿ごとに表現。白馬の景色を巡るように、秋ならではの味覚を五感でお楽しみいただけます。

その中でもディナーコース「PRESTIGE」は、より白馬の秋を楽しめる内容となっています。前菜では、信州サーモンのタルタルにえごまの風味を添え、ハナビラダケのコンフィやフェネルサラダ、リンゴのヴィネグレットを合わせることで、色鮮やかな紅葉と爽やかな秋の空気感を表現。スープは、白馬産新米と信州産きのこを使用したポタージュに、紫米のあられと柚子味噌の風味を重ね、青鬼地区の棚田の風景を一皿に描きました。魚料理は、オマール海老のグリルに信州産きのこのタプナードを合わせ、オマールの旨みを凝縮したコンソメを目の前で注ぐナージュ仕立てでご提供。肉料理では、信州アルプス牛ロースのグリルを主役に、リンゴチップの瞬間燻製や秋野菜のフリット、醤油豆とトリュフのソースを合わせ、秋深まる森の情景を表現しました。デザートは、そばの実のダックワーズに鬼灯とほうじ茶のモンブランを重ね、信州らしい味わいでコースを締めくくります。

白馬連峰の紅葉や青鬼地区の棚田、秋深まる森を思わせる料理を通じて、信州の実りと白馬ならではの季節感を五感でお楽しみいただけます。

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

白馬村の秋景色をテーマに、信州サーモン、白馬産新米、信州産きのこ、信州アルプス牛など、信州の旬食材で仕立てる秋限定ディナーコース。旬の恵みをふんだんに使用し、素材本来の旨みや香りを活かしながら、秋ならではの味覚を五感でお楽しみいただけます。



Shinshu Blessings Dinner -Autumn-  
「PRESTIGE」イメージ

### <ディナーコース「PRESTIGE」メニュー>

#### 【アミューズ】

本日のアミューズ

#### 【前菜】

信州サーモンとえごまのタルタル

根セロリピューレとハナビラダケのコンフィ添え

フェネルサラダとリンゴのヴィネグレット

#### 【スープ】

白馬産新米ときのこのポタージュ 柚子味噌風味

紫米のあられ添え

#### 【魚料理】

オマール海老のグリル 信州きのこ入りタプナード添え

オマールコンソメのナーージュ仕立て 信州産生七味のアクセント

#### 【肉料理】

信州アルプス牛ロースのグリル リンゴチップの瞬間燻製

秋野菜フリット添え 長野県産しょうゆ豆とトリュフのソース

パンとバター

#### 【デザート】

そばの実ダックワーズを使った鬼灯とほうじ茶のモンブラン

鬼灯のコンフィとミルクアイス添え

コーヒー又は紅茶



前菜イメージ



魚料理イメージ



肉料理イメージ



デザートイメージ

### 【コートヤード・バイ・マリオット白馬 ホテルシェフ 杉山剛一より】

雄大な白馬連峰を彩る紅葉や実り豊かな自然など、白馬の秋ならではの美しい情景を一皿一皿に映し出した特別なディナーコースをご用意しました。信州サーモン、白馬産新米、白馬産ほおずき、信州アルプス牛、市田柿をはじめとする信州の旬食材を丁寧に仕立て、土地ならではの四季の恵みを表現しています。料理を味わうたびに白馬の景色を巡るような感覚で、この時季ならではの美食体験をお楽しみいただければ幸いです。



ホテルシェフ 杉山剛一

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

期 間 : 2026年9月1日(火)～11月30日(月)  
※除外日: 11月16日(月)～20日(金)

料 金 : LAVAROCK 9,500円  
PRESTIGE 12,000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。



Dining & Bar LAVAROCK

### <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・バイ・マリオットは、挑戦することに情熱を持ち、大きなことを成し遂げたいと願うお客様に選ばれるホテルブランドです。世界 60 以上の国と地域に 1,355 軒以上を展開し、旅の目的を問わず、あらゆる旅行者のニーズに応え、お客様が自分らしく活躍できるようサポートすることに情熱を注いでいます。快適さと機能性を兼ね備えた客室は、リラックスとリチャージを叶えるワンランク上の体験を提供し、上質なベッドや柔軟に使えるワークスペースを備えています。お客様は、滞在中に仕事をし、健康的に食事を楽しみ、つながり、常にベストな状態で前進し続けることができます。コートヤード・バイ・マリオットは、マリオット・インターナショナルが提供するグローバル旅行プログラム「Marriott Bonvoy®」にも参加しています。本プログラムでは、多彩なブランドポートフォリオに加え、[Marriott Bonvoy Moments](#)での限定体験や、無料宿泊特典、エリートステータスなどの充実した特典をご提供しています。入会は無料で、詳細は [marriottbonvoy.com](https://marriottbonvoy.com) よりご確認ください。詳細やご予約は [courtyard.marriott.com](https://courtyard.marriott.com) をご覧いただくほか、[X](#)、[Instagram](#)、[Facebook](#)でも最新情報をご確認ください。

### (本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先)

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](mailto:press@cyhakuba.com)