

Press Release

2018年10月24日

軽井沢マリオットホテル
長野県産の白樺や木の実を用いた
オリジナルのクリスマスリース作り体験を開催

期間：2018年11月24日（土）、12月1日（土）の2日間限定



イメージ

軽井沢マリオットホテル（長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：飯田 雄介）では、2018年11月24日（土）と12月1日（土）の2日間限定で、近づく軽井沢のクリスマスシーズンを一足先にお楽しみいただけるイベント「リース作り教室&クリスマスケーキで優雅なティータイム」を開催いたします。

軽井沢のクリスマスは、暖かな光のイルミネーションに包まれるなか、マルシェやコンサートなど様々なイベントが各所で開催され、まるで海外の瀟洒な町並みを思わせるような幻想的な世界が広がります。本イベントでは、クリスマスシーズンのホテル館内装飾も手掛けるフラワーコーディネーターのレクチャーのもと、ペッパーベリーなどのドライフラワーや長野県の県木にも指定されている白くなめらかな木肌が特長の白樺などを使い、オリジナルのクリスマスリースを作ります。リース作りの後には、ホテルレストラン「Grill & Dining G^{グリル}」にて、カット提供された今年のホテル特製クリスマスケーキを味わうティータイムをお過ごしいただけます。心弾むクリスマスを迎える冬の軽井沢で、きらめくひとときをお楽しみください。

■クリスマス特別イベント

「リース作り教室&クリスマスケーキで優雅なティータイム」開催概要

- 期 間： 2018年11月24日（土）、12月1日（土）の2日間限定
スケジュール： 14:00 ホテルロビーフロア「Salon」集合、クリスマスリース作り教室スタート
15:15 クリスマスリース作り教室終了
15:20 「Grill & Dining G」ラウンジエリアにて、
ホテル特製クリスマスケーキとともにティータイム
16:00 終了予定
- 講 師： 株式会社バルフローラ フラワーコーディネーター 和田 芳典
対 象 者： 小学生以上
定 員： 各回先着 10名様
予 約 締 切： 開催日の1週間前
参 加 費： 1名様 4,200円
※別途消費税を申し受けます。
※リース作り体験代、ケーキセット（ケーキと珈琲または紅茶のセット）を含む。
- ご 予 約： 軽井沢マリオットホテル
TEL： 0267-46-6611 / E-Mail： info@karuizawa-marriott.com

ホテル特製クリスマスケーキ「マリオット クリスマス ショートケーキMarriott Christmas Shortcake」

真っ白なシャンティクリームは、低脂肪かつ甘さ控えめのさっぱりとした味わいで、まるで新雪の様に口の中でフワッと溶ける食感が印象的です。ふんだんにあしらわれたストロベリー、甘酸っぱく濃厚なベリーの香りがお楽しみいただける一品を、カットケーキにてご用意いたします。

<ご宿泊の方向けにホールケーキでの販売も承っております。 ※事前予約制>

- サ イ ズ：直径12cm×高さ5cm
料 金：3,500円
ご予約期間：2018年10月1日（月）12：00～12月25日（火）15：00
ご提供期間：2018年12月1日（土）12：00～12月25日（火）24：00
ご提供場所：レストラン「Grill & Dining」またはご宿泊のお部屋へお届け。



イメージ

<ご予約・お問い合わせ先>

軽井沢マリオットホテル TEL：0267-46-6611 URL：<https://www.karuizawa-marriott.com>

「Grill & Dining G」ラウンジエリア

軽井沢マリオットホテルのロビーフロアに位置するレストラン。大きなソファを配したラウンジエリアでは、信州の恵みを随所に取り入れたスイーツのブッフェやシャンパンフリーフローなどをご用意し、ティータイムから夜のバータイムまで思い思いの時間をお過ごしいただけます。2018/11/15～12/25の期間には、フラワーコーディネーター 和田 芳典が手がけるクリスマス装飾が、ラウンジを華やかに彩ります。



イメージ

本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先

森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社

軽井沢マリオットホテル 広報担当：北村

TEL：03-6409-2820 FAX：03-6409-2813 E-mail：kitamura-w@mt-hr.com