

## Press Release

2019年5月31日

### 富士マリオットホテル山中湖

山梨県産ハーブと、スパイスが香る夏のセミブッフェ・ディナー  
高原リゾートの涼をイメージしたカクテルも

ハーブ                      スパイス  
**Herb & Spice**

期間：2019年6月3日(月)～8月31日(土)

場所：レストラン「Grill & Dining G」



セミブッフェ・ディナー「Herb & Spice」イメージ



カクテルイメージ

富士マリオットホテル山中湖(山梨県南都留郡山中湖村、総支配人:佐藤 巨輔)は、2019年6月3日(月)～8月31日(土)の期間、ホテルレストラン「Grill & Dining G」において、「Herb & Spice」をテーマに、山梨県産ハーブや爽やかな香りが魅力のスパイスを利かせた夏らしいメニューを多彩に味わえるセミブッフェ・ディナーと、色合いも涼しげなオリジナルカクテルを販売いたします。

セミブッフェ・ディナーでは、フェンネル香るエスカベッシュに仕立てた夏に旬を迎える駿河湾産のシロキスや、山梨県産のトウモロコシをタイム風味に仕上げたケーキ生ハム添えなど、随所にフレッシュハーブの香りとスパイスを利かせたメニューがブッフェコーナーに並びます。選べるメイン料理は、沼津港直送の魚の紫蘇香るパン粉焼きなど、地元食材を中心に食欲をそそるグリル料理から。また、お料理に合わせてお楽しみいただけるカクテルではスイカを使用したフローズンカクテルなどを提供いたします。清々しい蒼色の富士山から吹き下ろす風が爽やかな高原リゾートで、香り豊かな夏の味わいをお楽しみください。

## メインが選べるセミブッフェ・ディナー「<sup>ハーブ</sup> Herb & <sup>スパイス</sup> Spice」

山梨ならではの馬刺しや山梨産ジビエをヒッコリーウッドチップでスモークすることで香り付けした自家製燻製や日本の夏を代表する和のハーブ、茗荷を使用した涼しげな夏野菜のゼリー寄せなど、夏を彩る前菜がブッフスタイルで並びます。山梨県のブランド豚、富士桜ポークを使った少しスパイシーなタコライスは、お好みのトッピングでお召し上がりいただけます。



甲州ワインビーフと野菜のプロシエットグリル イメージ

メイン料理には、沼津港直送の魚の紫蘇香るパン粉焼きや、カラフルでスパイシーなモーリヨソースを添えた、国産牛甲州ワインビーフと野菜のプロシエットグリルなどからお選びいただけます。

### 【メニュー】

#### ◇前菜・サラダ:ブッフスタイル

- ・富士マリオットホテル山中湖スモーク BAR<ヒッコリーチップの燻製>  
[山梨県産 馬・鶏・豚、生ハム、旬の魚介 4種(甲斐サーモン、鮎、岩魚、アオリ烏賊など日替わりで) など]
- ・駿河湾のシロキスのエスカベッシュ フェネルの香り
- ・山梨県産トウモロコシのタイム風味ケーキ生ハム添え
- ・山梨県産野菜とピクルスステーション
- ・山梨県産夏野菜のガスパッチョスープ
- ・富士桜ポークのタコライスステーション
- ・忍野豆腐 夏野菜掛け など

#### ◇メインディッシュ(下記 8種より一品お選びいただけます。)

- ・沼津港直送の魚 紫蘇香るパン粉焼き
- ・甲州富士桜ポーク ロースのグリル
- ・US アンガスビーフ ハンギングのグリル
- ・甲州健美鶏腿肉のジャークチキングリルと沼津港直送の魚のグリルコンボ(+500円)
- ・甲州ワインビーフと野菜のプロシエットグリルモーリヨソース添え(+1,500円)
- ・カナダ産オマール海老のグリル(+1,500円)
- ・山梨県産 鹿肉のグリル(+2,500円)
- ・甲州牛 テンダーロインのグリル(+5,000円)

#### ◇デザート:ブッフスタイル

- ・伊豆産心太ほか、涼しげなデザート数種、アイスクリームなど

期間: 2019年6月3日(月)~8月31日(土)

時間: 17:30~21:00(L.O.)

場所: Grill & Dining G

料金: 1名様 6,500円

シーズナル カクテル サマー  
**Seasonal Cocktail -Summer-**

ホテルレストラン「<sup>グリル</sup> Grill & <sup>ダイニング</sup> Dining G」では、日本の夏を代表するスイカのリキュールを使ったフローズンカクテルなど、涼しさを感じられるカクテルを提供いたします。暑い夏にぴったりの味わいを、料理と共にご堪能ください。



サマー トリート  
◆**Summer Treat**

スイカのリキュールとカンパリ、ジンをフローズンにした涼を感じる一杯。岩塩で引き立つスイカのみずみずしい甘さの中にジンとカンパリのほのかな苦みとフレッシュミントの香りが漂います。(スイカリキュール+カンパリ+ジン+岩塩&ミント)



ハーブズ バック  
◆**Herbs Buck**(ノンアルコール)

カクテルの名称に使う「Buck」には、牡鹿の蹴りのように“キックのあるカクテル”という意味合いがあるとされています。生姜スライスとジンジャーエールでピリッとスパイシーな力強い味わいをミントの夏らしい爽快感を足す事で飲みやすく仕上げました。(フレッシュミント+ジンジャーエール+生姜スライス)

期間：2019年6月3日(月)～8月31日(土)

時間：11:00～22:00(L.O.)

場所：<sup>グリル</sup> Grill & <sup>ダイニング</sup> Dining G

料金：各 1,200 円

<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 HP:[www.fuji-marriott.com](http://www.fuji-marriott.com)

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※表示料金には別途消費税・サービス料(10%)を加算させていただきます。

**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、500 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、次世代の旅行者にきらめくような旅の体験を提供するべく、あらゆる面でゲストの滞在を進化させています。仕事とプライベートを融合する傾向にある世界中の旅行者とより結びつきを強くするために、モバイルでの存在感を強化しています。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](http://www.MarriottHotels.com) をご覧ください。また、Facebook や Twitter (@marriott)、Instagram (@marriotthotels) でも情報を発信しております。マリオット・ホテルは、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト(SPG)に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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](http://MarriottBonvoy.marriott.com) 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: [toru.kamanaka@fuji-marriott.com](mailto:toru.kamanaka@fuji-marriott.com)