

Press Release

2021年3月12日

軽井沢マリオットホテル

シニアソムリエ厳選の自然派 NAGANO WINE を春のオードブルとともに

ヴィンヤードトゥテーブル スプリング

「Vineyard To Table Spring 2021」を発売

～土地の魅力と素材本来の味わいを堪能するひととき～

期間：2021年4月1日（木）～5月31日（月）

場所：レストラン「Grill & Dining G」



「Vineyard To Table Spring 2021」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：阿良山伸昭）では、2021年4月1日（木）～5月31日（月）の期間、レストラン「Grill & Dining G」にて、シニアソムリエが厳選したワインをホテルオードブルとともに味わう「Vineyard To Table Spring 2021」を発売いたします。

日本が誇る信州ワインバレーにスポットを当て、季節ごとに厳選したワインとそれに合わせたホテル特製オードブルをご提供する「Vineyard To Table」。新緑に包まれる春は、個性豊かな個人ワイナリーも多い千曲川ワインバレーにフィーチャーし、春の訪れとともに味わってほしい信州の風土を活かして造られた自然派ワイン*3種をシニアソムリエが厳選いたしました。ぶどう造りからこだわったワインだからこそ感じられる土地の個性や身体に優しく染み渡る素材本来のおいしさを、信州名物サクラ（馬肉）の生ハムや信州佐久産鯉など春ならではの地場食材を使用したオードブルとともに楽しみいただけます。

陽春の軽井沢マリオットホテルで、信州の自然が育んだ素材の魅力を存分に味わう贅沢なひとときをお過ごしください。

※有機栽培・無補糖・無濾過・野生の酵母で醸造されたワイン

■ 「Vineyard To Table Spring 2021」 について

気候や土壌の質が欧州系のワイン用ぶどうの栽培に適した千曲川ワインバレー。中でも素材本来の味わいが楽しめる希少な自然派ワインを、旬菜を添えたサクラ（馬肉）や佐久産鯉のフリットほか、信州食材をふんだんに使用したオードブルとともに楽しみください。また、ワインはホテルでお買い求めいただくことができます。お気に入りの1本をぜひご自宅でもご堪能ください。

テイスティングメニュー

- ・ドメヌ ナカジマ「ベティアンナチュラル ロゼ2020」
（スパークリング／巨峰）
野鳥がブドウ畑に巣をつくってしまうほど環境にやさしい安全な畑で育った巨峰で造られた一本。やさしい飲み口と微炭酸が、早春の爽やかさを感じさせます。
- ・ファンキー・シャトー「ストラトキャッセ 2018」
（白／セミヨン・ソーヴィニヨンブラン）
その土地が本来持っている魅力を映し出すようなワインづくりを目標に掲げ、自然発酵、無濾過、無清澄にこだわったブドウ造りが特徴。グラスの中で様々な表情を見せ、あわせる食材によって違った魅力をお楽しみいただけます。
- ・アパチャーファーム「ego 2019」
（赤／メルロ）
有機農業の経験を生かした自然なワインづくりが特徴のヴァインヤード。固定観念、エゴから解放たれて誕生したというメルロは、奥行きがありカシスやブラックベリーを彷彿とさせる味わいに。馬肉など脂ののったお肉との相性も抜群です。

オードブルメニュー

- ・信州名物サクラ（馬肉）の生ハム
- ・信州佐久産鯉のフリット ハーブ塩添え
- ・本日のカナッペ2種
一例：信州サーモングリルと信州ジビエ鹿サラミ

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。



ワインイメージ



オードブルイメージ（2名分）

「千曲川ワインバレー」について

信州の美しい風土のなかで高品質なワインと香り高い文化を育み、その文化に憧れて県内外から多くの人々が訪れることを目指して長野県が取り組む信州ワインバレー構想。ワイン用ぶどうの栽培農家やワイナリーが集積する4つのワインバレーで形成され、そのうちの1つである千曲川ワインバレーは、降水量が少なく日照時間が長い気候と標高差の大きな地形が、ワイン用ぶどうの栽培に適している地域。近年では個人のワイナリーも増えるなど、新規就農やワイナリー開業を支援する取り組みも盛んで注目されているワインバレーです。

「Vineyard To Table Spring 2021」 概要

期間： 2021年4月1日（木）～5月31日（月）

時間： 17：30～20：30（L.O.）

場所： レストラン「Grill & Dining G」

料金： 1名様 7,865円

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。



レストラン「Grill & Dining G」ラウンジエリア

<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/>

■ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

軽井沢マリオットホテルでは、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。 <https://www.karuizawa-marriott.com/>

マリオット・ホテルについて

世界60以上の国と地域において、580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、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の詳細については、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)

軽井沢マリオットホテル 広報担当：吉住、谷口

TEL：0267-46-6611 FAX：0267-46-6061 E-mail：press@karuizawa-marriott.com