

Press Release

2021年4月22日

軽井沢マリオットホテル

土地の恵みで心と身体を満たす特別ディナー
ブライム シンシュウ サマー
「Prime Shinshu -Summer-」を発売

夏の疲れをすっきりと癒す涼やかなカクテルも
期間：2021年6月1日（火）～9月30日（木）
場所：レストラン「グリル ダイニング ジーGrill & Dining G」



「信州産牛フィレ肉の蕎麦塩生地包み焼き」イメージ



「Summer Cocktail」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6月1日（火）～9月30日（木）の期間、レストラン「グリル ダイニング ジーGrill & Dining G」にて、信州の豊かな自然に育まれた食材や信州に根付く食文化を取り入れた、心身を癒し活力を養う特別ディナーを発売いたします。

本ディナーでは、信州の地場食材や信州の食文化を取り入れたさまざまな料理を、和洋織り交ぜたこだわりのアレンジでご提供いたします。古くから信州エリアで食されてきたウナギは、相性抜群のフォアグラを乗せ、五郎兵衛米の焼きリゾットと信州産山椒のアクセントを効かせたポルトソースとともに楽しみいただけます。

またレストランでは6月1日（火）～8月31日（火）の期間、ハーブが効いたクラフトジンベースに夏らしく仕上げたカクテル2種をご用意。涼やかな見た目と爽やかな飲み心地が夏の疲れを癒します。

夏の軽井沢で日常から解き放たれ、土地の恵みに心と身体が満たされるひとときをお過ごしください。

■ 「Prime Shinshu -Summer-」 について

季節の信州食材や古くから信州に根付く食文化を取り入れ、和洋織り交ぜたアレンジで全7品のメニューをご提供する特別ディナーコース。蕎麦塩生地で包み焼きした風味豊かな信州産牛フィレ肉や、爽やかなミント風味のコンディメントを添えた佐久産鮎のポワレなど、こだわりの一皿ひとさらをお楽しみください。

【メニュー】

- ◇ファーストオードブル
信州サーモンと妙高雪エビ、焼き茄子の土佐酢ジュレ寄せ
長野県産トウモロコシのエスプーマ
- ◇セカンドオードブル
佐久産鮎のポワレと骨せんべい
ヤタラのコンディメントとキュウリのクーリ ミント風味
- ◇スープ
長野源流木曾三川産シジミの冷たいロワイヤル 新生姜の香り
- ◇ポワソン
岐阜奥飛騨産ウナギと五郎兵衛米の焼きリゾット フォアグラ添え
信州産山椒風味のポルトソース
- ◇ピアンド
信州産牛フィレ肉の蕎麦塩生地包み焼き
信州産黒ニンニクのソース
- ◇メの一品
信州産鮎甘露煮の鉄鍋ご飯 安曇野産山葵添え
- ◇デザート
川中島白桃のコンポート 赤紫蘇風味のグラニテ
- ◇コーヒーまたは紅茶



「岐阜奥飛騨産ウナギと五郎兵衛米の焼きリゾットフォアグラ添え」イメージ



「佐久産鮎のポワレと骨せんべい」イメージ

「Prime Shinshu -Summer-」 概要

期間：2021年6月1日（火）～9月30日（木）

時間：17：30～20：00（L.O.）

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1名様 18,150円

※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営業時間は変更になる場合がございます。

■ 「Summer Cocktail」 について

ハーブをふんだんに使用した養命酒製造クラフトジンをベースに涼やかに仕上げた2種のカクテル。季節を感じ、夏の疲れを癒すひとときをお過ごしいただけます。

クール センセーション

・Cool sensation（写真左）

グレープフルーツとブルーキュラソーを使用した清涼感あふれるカクテル。カクテルに乗った気泡を割るとシトラスの香りの煙が広がります。涼し気な見た目もお楽しみください。

フレッシュウォーターメロン

・Fresh watermelon（写真右）

フレッシュなスイカとレモンで、程よい甘さと飲みやすさを追求。スイカの果実を贅沢に添えた、リゾート感味わえるカクテルです。



「Summer Cocktail」概要

期間：2021年6月1日（火）～8月31日（火）

時間：11：00～20：00（L.O.）

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：各 1,850円

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※営業時間は変更になる場合がございます。

<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/restaurant/>

■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