

Press Release

2021年5月10日

軽井沢マリオットホテル

NAGANO WINE と信州食材の夏ならではのマリアージュ

ヴァインヤード トゥ テーブル サ マ

「Vineyard To Table Summer 2021」を発売

～土地の恵みを楽しみ、季節を味わうひととき～

期間：2021年6月1日（火）～9月30日（木）

場所：レストラン「Grill & Dining G」



「Vineyard To Table Summer 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6月1日（火）～9月30日（木）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夏ならではのホテルオードブルとともに味わう「Vineyard To Table Summer 2021」を発売いたします。

日本が誇る信州ワインバレーから、季節ごとに厳選したワインとホテル特製オードブルをご提供する「Vineyard To Table」。爽やかな空気に包まれる夏は、個性あふれるNAGANO WINEの魅力を幅広く堪能していただけるよう、多くのワイナリーを有する3つのワインバレーをフィーチャーいたします。欧州系ワイン用ぶどうの栽培に適した気候の千曲川ワインバレー、長野県内のぶどう栽培の発祥の地とされる日本アルプスワインバレー、そして日本のワインの先進地として実力ある老舗ワイナリーを多く有する桔梗ヶ原ワインバレー。それぞれの土地の性質を活かして造られた、フルーティーで季節感あふれる香りと味わいのワイン3種をご提供いたします。遠山郷産稚アマゴのフリットや安曇野の山葵を効かせたワカモレなど、夏の信州食材をアレンジしたオードブルとともに楽しみいただけます。

世界で注目を集めるNAGANO WINEを堪能し、季節を味わうひとときをお過ごしください。

■ 「Vineyard To Table Summer 2021」 について

高品質なワインを生み出す信州ワインバレーの中でも多くのワイナリーを有する千曲川ワインバレー、日本アルプスワインバレー、桔梗ヶ原ワインバレーにフィーチャーし、各ワインバレーが誇る一本を夏ならではの食材と合わせて厳選。やさしく爽やかな飲み口が特徴のロゼスパークリングにはカボスのアクセントを効かせた稚アマゴのフリット、若草の香りが広がるソーヴィニヨン・ブランにわさびの効いたワカモレなど、夏らしいマリージュをお楽しみください。

テイスティングメニュー

- ・ Hasumi Farm & Winery (千曲川ワインバレー)
「千曲川ワインバレーシリーズ ロゼスパークリング2019」
(スパークリング/シャルドネ、ピノ・ノワール)

2010年東御市で“日本一小さなワイナリー”としてスタートしたワイナリー。やさしい飲み口でチェリーや柑橘系の香りが感じられるロゼスパークリングは、食前酒として、また夏野菜や川魚などと合わせてもお楽しみいただけます。

- ・ 安曇野ワイナリー (日本アルプスワインバレー)
「安曇野ソーヴィニヨン・ブラン 2019」
(白/ソーヴィニヨン・ブラン)

「テロワールを存分に感じられるクリアなワイン」を目指し、健全なブドウ栽培と丁寧な醸造を続けるワイナリー。若草の香りの中に柑橘の果汁を思わせる夏らしい味味のソーヴィニヨン・ブランは、わさびやハーブ等との相性が抜群です。

- ・ 井筒ワイン (桔梗ヶ原ワインバレー)
「NACマスカットベリーA [遅摘み] 2019」
(赤/マスカットベリーA)

87年あまりの間土地に根差したワインづくりを貫く、歴史あるワイナリー。凝縮感ある果実味が特徴のマスカットベリーAは、しっかりとした酸味と程よい渋みがバランス良く調和し、生ハムなどお肉の味わいを引き立てます。

オードブルメニュー

- ・ 信州遠山郷産 稚アマゴのフリット
- ・ 安曇野山葵風味ワカモレディップ トルティーヤチップス
- ・ 生ハム&ピクルス

※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)

「信州ワインバレー」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方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。

ワイン用ブドウの栽培農家やワイナリーが集積する「桔梗ヶ原ワインバレー」「千曲川ワインバレー」「日本アルプスワインバレー」「天竜川ワインバレー」の4つのワインバレーで形成され、それぞれの地域で協力し合い、世界に愛される高品質なワインと地域を目指しています。

信州ワインバレーで生まれたワインは NAGANO WINE というひとつのブランドとして確立しており、各エリアの特色を活かしたワインを作り続けています。

ヴァインヤード トップテーブル サマ ー
「Vineyard To Table Summer 2021」概要

期間： 2021年6月1日（火）～9月30日（木）
時間： 17：30～20：30（L.O.）
場所： レストラン「Grill & Dining G」
料金： 1名様 6,800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」

<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