

Press Release

2021年8月24日

富士マリオットホテル山中湖

富士北麓の猟師が仕留めた、鹿肉の恵みを存分に味わう

秋のジビエランチ 2種を発売

期間：2021年9月1日（水）～11月30日（火）

場所：レストラン「グリル アンド ダイニング ジー Grill & Dining G」



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 たおる 巨輔）では、2021年9月1日（水）より11月30日（火）の期間、ホテル1階レストラン「Grill & Dining G」にて、滋味豊かな秋の鹿肉を使用したシェフこだわりのジビエランチ「富士の鹿肉キーマカレー」と「富士の鹿肉ボロネーゼ」の2種を発売いたします。

当ホテルにほど近い、富士北麓の富士吉田市で活躍する猟師にシェフ自らが交渉し、直接仕入れた鹿肉をふんだんに使用した本メニュー。猟師の熟練された技術で新鮮なうちに処理して熟成させた鹿肉は、臭みがなく、鹿肉本来の味わいを感じられるのが特徴です。

「富士の鹿肉キーマカレー」は、スパイシーに仕上げたキーマカレーと山梨県産野菜のグリルを、県産ブランド米と黒米のライスに添えた一品。また、「富士の鹿肉ボロネーゼ」は、鹿肉の食感と味わいを楽しめるように、粗めに引いた挽肉を香ばしく炒めてご提供いたします。日本が世界に誇る山梨ワインもバイザグラスで取り揃えておりますので、お好みに合わせてお楽しみいただけます。

ゆっくりと秋めくレイクリゾートにて、滋味豊かな鹿肉を存分に味わう、シェフこだわりのジビエランチをご堪能ください。

■「秋のジビエランチ」について

富士の鹿肉キーマカレー

県産の新鮮な鹿肉ミンチの旨味を、シェフが厳選した12種類のスパイスで引き立たせたキーマカレー。スパイシーなルーに合わせるライスは、山梨県のブランド米「梨北米」を県産黒米とブレンドした、程よい甘みと香りが特徴です。トッピングのかぼちゃやレンコン等、県産野菜のグリルの様々な食感もお楽しみいただけます。シェフのこだわりが詰まった、ここでしか味わえない秋のカレーです。



イメージ

富士の鹿肉ボロネーゼ

鹿肉の粗引きミンチの味わいを存分に引き出すため、香味野菜と共に時間をかけて炒め合わせ、じっくりと煮込んだボロネーゼソースを合わせた、食べ応え十分なパスタ。ご提供する麺は、旨味が凝縮されたソースとよく絡むフィットチーネかスパゲッティからお好みでお選びいただけます。風味が良くマイルドな味わいが、ジビエをあまり食べたことがない方にもおすすめの逸品です。



イメージ

期間： 2021年9月1日（水）～11月30日（火）

時間： 11:00～13:30（L.O.）

場所： レストラン「Grill & Dining G」

料金： 各3,030円 ＊スープ、サラダ付き

※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は、変更になる場合がございます。

■「山梨ワイン」について

ジビエといえば、合わせていただきたいのが良質なワイン。当ホテルが位置する山梨県は、日本ワインの発祥の地としても知られています。寒暖差の大きい気候や水はけのよい扇状地など、ぶどう栽培に適した環境に恵まれ、近年その品質が世界的にも評価されている山梨ワイン。当レストランでは、厳選した山梨ワインを、スパークリング・赤・白それぞれグラスからラインナップ。ジビエと一緒に、お好みの1本を見つけてください。



イメージ

<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 URL：<https://www.fuji-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

富士マリオットホテル山中湖では、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.fuji-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](https://www.facebook.com/marriott) や [Twitter](https://twitter.com/marriott) (@marriott) 、 [Instagram](https://www.instagram.com/marriotthotels) (@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](https://www.marriott.com/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](https://www.marriott.com/bonvoy) 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：press@fuji-marriott.com