

Press Release

2021年11月12日

富士マリオットホテル山中湖

和と洋で織りなす、身体も心も温まる冬のディナーコース

ウォーメストウィッシーズ

「Warmest Wishes」を発売

地元銘酒を使った冬のカクテルも

期間：2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)

場所：レストラン「Grill & Dining G」



ディナーイメージ

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^{なおすけ}）では、2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)の期間、ホテル1階レストラン「Grill & Dining G」にて山中湖の冬を彩るディナーコース「Warmest Wishes」を発売いたします。

雪被る富士山に近く、凜とした空気に包まれる山中湖の冬。そんな空気を感じつつも、ホテルではゆったり温まってほしいという想いを込めて、シェフの心をこめた贈り物をご用意いたしました。山梨の自然に育まれた食材の数々を、シェフならではのスタイルで表現した全8品のコースは、冬に一番脂が乗ると言われる富士のジビエを中心に、地元山梨の「武の井酒造」の酒粕や老舗味噌蔵「丸甲醸造」の味噌など、身体にも優しい発酵食材や地産野菜を用いた、身体も心も温まるコースです。「富士山サーモン」を食べ比べできるお造りや、沼津港直送の金目鯛、富士の猪肉や甲州ワインビーフなど厳選した地場の食材を、和洋にアレンジした料理の数々をお楽しみください。富士五湖唯一の老舗酒蔵「井出醸造」の日本酒と甘酒でつくる、山中湖の冬をイメージしたカクテルとモクテルも、合わせてご堪能いただけます。

静かに冬めく山中湖にて山梨の恵みを味わう、シェフからの贈り物「Warmest Wishes」で、心身共に温まる贅沢なひとときをお過ごしください。

■ディナーコース「Warmest Wishes」について

富士北麓を中心とした県内産の食材を活かす、和と洋の技法でシェフが魅せる全8品のディナーコースです。シェフのこだわりが詰まった5種類のオードブルは、一皿で山梨を感じる一品。2種の富士山サーモンの味比べが楽しいお造りや、富士の猪肉と根菜を煮込んだトリュフ風味のポットパイなど、山梨の冬の魅力を存分にお楽しみいただけます。メインの陶板焼きでは、大ぶりの鴨肉と甲州ワインビーフを、富士吉田市の老舗味噌蔵の「丸甲みそ」で焼いてご提供。山梨の滋味深いふるさとの味を、シェフならではのアレンジにてお楽しみください。



オードブルイメージ

【メニュー】

◇アミューズ

本日の逸品

◇オードブルの盛り合わせ5種

八ヶ岳よりポロ葱と南瓜のブルーチーズせんべい添え
山梨県産馬肉時雨と水葱の和風ブルスケッタ
市川三郷町特産大塚人参と根セロリ、干し柿とレーズンの酢の物
信玄どりのスモーククロストチキン甘酸っぱいベリーソース
温泉ワインうなぎの手毬寿司

◇刺身

「ホホワイト富士山サーモン」と「富士山サーモン」の味比べ
県産黒ニンニクと玉葱のドレッシング

◇椀物

富士の猪肉と旬の根菜のポットパイトリュフ風味

◇ポワソン

「武の井酒造」の酒粕に漬けた沼津港直送金目鯛のグリル甲州ワインビネガーピクルスを添えて

◇メイン

甲州ワインビーフと鴨肉 富士吉田「丸甲みそ」の陶板焼き

◇身延特産湯葉と旬の茸の餡かけごはん

◇本日のデザート、コーヒーまたは紅茶



メインイメージ

【ディナーコース「Warmest Wishes」概要】

期間： 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)
※除外日：2021年12月30日(木)～2022年1月2日(日)
時間： 平日：18:00～21:00 (L.O.)
土・日・祝日：17:30～21:00 (L.O.)
場所： レストラン「Grill & Dining G」
料金： 12,750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は、変更になる場合がございます。



Grill & Dining G

■地元銘酒でつくる冬のオリジナルカクテル

富士五湖唯一の老舗酒蔵「井出醸造」の日本酒と甘酒を用い、冬の山中湖をイメージしたカクテルとノンアルコールのモクテルをご用意いたしました。山梨の冬を感じる料理とともに楽しみください。

・麗峰 -REIHOU- (カクテル)

井出醸造の純米酒「大雄峰」にブルーキュラソーを合わせてシェイクし、数種類の酒粕がブレンドされた「蔵元あま酒」を沈めた、香り良く深い味わいの和テイストのカクテルです。冬の澄んだ山中湖に写る麗しき逆さ富士をイメージした、見た目にもこだわった冬の一杯です。



・蜜甘酒 -MIKANZAKE- (モクテル／ノンアルコール)

井出醸造の「蔵元あま酒」にみかんジュースとトニックウォーターを注いだ一杯。みかんと甘酒の柔らかな甘みにトニックウォーターがスッキリとした飲み口にさせてくれる、後引く美味しさです。



イメージ

【オリジナルカクテル/モクテル 概要】

期間： 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)

時間： 16:30～21:00 (L.O.)

※「蜜甘酒-MIKANZAKE- (モクテル)」は11:00～13:30もご提供しております。

場所： レストラン「Grill & Dining G」

料金： 麗峰 -REIHOU- 1,500円 蜜甘酒 -MIKANZAKE- 1,250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は、変更になる場合がございます。

<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65以上の国と地域において、550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、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