

Press Release

2022年2月7日

富士マリオットホテル山中湖

からだよろこぶ、春のディナーコース

ブレス オブ スプリング

「Breath of Spring」を発売

春限定の「スイッチカクテル」で気持ちも新たに

期間：2022年3月1日(火)～5月31日(火)

場所：レストラン「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 巨輔^{なおよし}）では、2022年3月1日(火)～5月31日(火)の期間、ホテル1階レストラン「Grill & Dining G」にて、「からだよろこぶ」をテーマに春の訪れを楽しむディナーコース「ブレス オブ スプリング」を発売いたします。

凜とした冷たい空気の中にも、草花や生き物たちの気配から、少しずつ春の訪れを感じる山中湖。そんな季節の変わり目に、旬を迎え栄養を蓄えた地元食材と、花やハーブをふんだんに用いたコースをご用意しました。春の息吹やエネルギーを感じられる和の食材に、シェフならではの洋のアレンジを加えた全8品のお料理。からだをデトックスする山菜や旬の食材を盛り込んだ花籠前菜をはじめ、富士北麓忍野エリアの湧水を使用した、グリーンピースと忍野豆腐のすり流し、桜塩でいただく新鮮なお造りなど、見た目にも味わいにも春を感じられる内容です。沼津港より直送の鮮魚に、春らしい蛤と生若芽を合わせた魚料理は、食欲増進効果のある木の芽を使ったエスプーマを添えて。肉料理は、桜のウッドチップで燻した甲州ワインビーフを、富士吉田の「丸甲みそ」と落を使ったディップでお楽しみください。

また、気持ちも新たに迎える春らしく、「SWITCH」をテーマに色彩の変化を楽しむオリジナルカクテルとモクテルも。当ディナーをお楽しみいただける、ご夕食付き宿泊プランでは、ご夕食時にお好きな方をお選びいただけます。

新しい季節の到来を楽しむコース「Breath of Spring」で「からだよろこぶ」ひとときをお過ごしください。

ブ レ ス オ フ ス プ リ ン グ

■ディナーコース「Breath of Spring」について

富士北麓の春の訪れを感じる料理の数々は、旬の味覚や地場食材、花やハーブを使い、活動を始める春の生命力や活気に満ちる雰囲気表現しました。引きこもりがちだった冬の身体をデトックスしてくれる山菜などの春の旬食材を全8品のメニュー構成でお届けいたします。

【メニュー】

◇アミューズ

本日の逸品

◇春の花籠前菜

春の訪れ山菜の煮浸し

香り高い旬の自家製よもぎ豆腐

姫竹と山の香りの木の芽和え

甲斐サーモンと旬菜の巻織^{けんちん}焼き

桜の香りの水まんじゅう

◇吸物

香り豊かなグリーンピースと濃厚な忍野豆腐のすり流し山椒のアクセント

◇お造り

焼津まぐろ昆布め、サヨリ紫蘇和え、桜鯛焼き霜造り、桜塩

◇魚料理

沼津港直送本日鮮魚と蛤、生若芽の若竹煮木の芽エスプーマ

◇肉料理

桜で軽く燻す甲州ワインビーフ 落と富士吉田「丸甲みそ」ディップ添え

◇お食事

駿河湾桜海老の桜葉ちらし寿司、味噌汁

◇デザート

山梨苺のミニパフェ&桜のティラミス

コーヒーまたは紅茶



イメージ

【ディナーコース「Breath of Spring」概要】

期間： 2022年3月1日(火)～5月31日(火)

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。



イメージ

■春のオリジナルカクテル

季節の移り変わりや新年度への切り替わりに、「SWITCH^{スイッチ}」をテーマにした見た目や味の変化(スイッチ)が楽しめる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。山梨の春を感じるお料理とともに楽しみください。

^{グリーンアップ}
・ **GREEN UP** (カクテル)

山梨の桃ジュースなどにスパークリングワインを注いだ甘めの黄色のカクテルに、ブルーキュラソーとレモンを入れることで、スッキリとしたキレのある味わいのコーラルグリーン一杯に早変わり。冬から春に移ろう山中湖をイメージした、遊び心ある一杯です。



イメージ

^{スプリング コメズ}
・ **SPRING COMES** (モクテル/ノンアルコール)

バタフライピーの青い氷にオリジナルのホットレモンを注ぎ入れることで、ホットレモンが徐々に濃いピンク色に変化していきます。寒い冬を終え、暖かな春を迎えるにふさわしいレモン味のモクテルとなっています。



イメージ

【オリジナルカクテル/モクテル 概要】

期間： 2022年3月1日(火)～5月31日(火)

時間： 16:30～21:00 (L.O.)

※「SPRING COMES (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： GREEN UP1,500円 SPRING COMES 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。

■春のディナー「Breath of Spring」付宿泊プランについて

当ホテルでのご滞在をよりお楽しみいただける、ディナー付の宿泊プランをご用意いたしました。スーペリアルームや和洋室、温泉付きプレミアルーム等、滞在スタイルに合わせたお部屋にご宿泊いただき、「からだよろこぶ」春のディナーコースをお楽しみください。

【Seasonal Dinner Course付プラン～Breath of Spring～ 概要】

期間： 2022年3月1日(火)～5月31日(火)

内容： ・スーペリアルームや和洋室、温泉付プレミアルームでのご宿泊

・レストランでのご夕食「Breath of Spring」

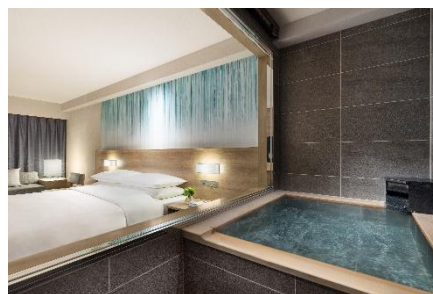
・ご夕食時、「GREEN UP」or「SPRING COMES」をサービス

・レストランでのご朝食（buffet形式）

料金： 1名様25,890円～（2名様1室ご利用時）

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。



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