

富士マリオットホテル山中湖

山梨県南都留郡山中湖村平野 1256-1

## Press Release

2019年2月6日

### 富士マリオットホテル山中湖

春の訪れを味わう地元山梨の食材を取り入れたセミブッフェ・ディナー  
桜色が舞うオリジナルカクテルも

ブ レ ス オ フ ス プ リ ン グ  
**Breath of Spring**

期間: 2019年3月1日(金)~5月31日(金)

場所: レストラン「<sup>グリル</sup>Grill & <sup>ダイニング</sup>Dining <sup>ジー</sup>G」



セミブッフェ・ディナー「Breath of spring」イメージ



カクテルイメージ

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)は、2019年3月1日(金)~5月31日(金)の期間、ホテルレストラン「<sup>グリル</sup>Grill & <sup>ダイニング</sup>Dining <sup>ジー</sup>G」において、春の訪れを伝える地元食材を取り入れたセミブッフェ・ディナー「<sup>ブ</sup>Breath <sup>レ</sup>of <sup>ス</sup>Spring」と、桜をイメージしたオリジナルカクテルを販売致します。

セミブッフェ・ディナーでは、桜ウッドチップを使用して燻した桜肉(馬刺し)やジビエなどの前菜が色鮮やかに並ぶブッフェと、バーベキューテイストのソースで味わう甲州富士桜ポークや甲州ワインビーフなど、キッチンから出来立てをお届けするメインのグリル料理をお届けいたします。またお料理と共にお楽しみいただけるカクテルでは、湖面に映る桜と空に舞い散る花びらをイメージしたオリジナルカクテルを味わっていただけます。ゆっくりと訪れる富士山麓の春を、富士マリオットホテル山中湖でお楽しみください。

ブ レ ス オブ スプリング

## メインが選べるセミブッフェ・ディナー「Breath of Spring」

富士マリOTTホテル山中湖のメインダイニング「Grill & Dining G」では、春ならではの食材や地場の素材を活かした料理をセミブッフェスタイルで味わう、「Breath of Spring」を販売致します。山梨ならではの馬刺しや山梨産ジビエを桜のウッドチップでスモークすることで香り付けした自家製燻製をはじめ、菜の花と桜エビのフリッタータや山梨県産春の蒸し野菜とサラダなど、春らしさを味わう前菜がブッフェスタイルで並びます。



甲州ワインビーフの炭火グリル イメージ

メイン料理には、バーボンの薫り高いスモーキーな味わいのソースでお召し上がりいただく富士桜ポークと春の訪れを知らせる桜鯛とのグリルコンボのほか、コリアンダーを少し利かせたチミチュリソースで味わう甲州ワインビーフの炭火グリルなどからお選びいただけます。

### 【メニュー】

#### ◇前菜・サラダ:ブッフェスタイル

- ・桜ウッドチップでスモークした自家製燻製コーナー  
[甲州名物桜肉(馬刺し)、山梨で獲れた猪肉などのジビエ、魚介など数種類]
- ・山梨県産春の蒸し野菜とサラダ
- ・菜の花と桜エビのフリッタータ
- ・春キャベツとベーコンのスープ 春椎茸の香り
- ・甲州名物桜モツ入り牛スジ煮込み
- ・忍野豆腐のもずく餡かけ
- ・春の山菜おこわ など

#### ◇メインディッシュ(下記 8 種より一品お選びいただけます。)

- ・富士山の伏流水育ち岩魚のから揚げ 甲州ワインビネガーの桜餡かけ
- ・甲州富士桜ポーク ロースのグリル
- ・US アンガスビーフ ハンギングのグリル
- ・富士桜ポークのバーボン BBQ ソースと桜鯛、野菜のグリルコンボ(+500 円)
- ・甲州ワインビーフの炭火グリル チミチュリソース グリル野菜と春の山菜を添えて(+1,500 円)
- ・カナダ産オマール海老のグリル(+1,500 円)
- ・山梨県産 鹿肉のグリル(+2,500 円)
- ・甲州牛 テンダーロインのグリル(+5,000 円)

#### ◇デザート:ブッフェスタイル

- ・グラスデザート数種、アイスクリーム など

\*メニューは変更になる場合がございます。

期間: 2019年3月1日(金)~5月31日(金) ※4/28~5/4を除く

時間: 17:30~21:00(L.O.)

場所: Grill & Dining G

料金: 1名様 6,500円

シーズナル カクテル スプリング  
**Seasonal Cocktail -Spring-**

ホテルレストラン「<sup>グリル</sup> Grill & <sup>ダイニング</sup> Dining G」では、山梨県勝沼のワイナリー“白百合醸造”のロゼワインにさくらの花を浸したフルーティで飲みやすい甘ロワイン「ロリアンさくらのワイン」を使用したオリジナルカクテルで、華やかな春をお届けいたします。ピンクのグラデーションが春の息吹を感じさせるカクテルを、春の味わいを楽しむ料理と共にご堪能ください。



<sup>スプリング</sup> <sup>フラワー</sup>  
◆Spring Flower

「ロリアンさくらのワイン」とオレンジが香るコアントロー、フレッシュグレープフルーツジュースをシェイクし、グレナデン(ざくろ)シロップを沈めた春らしいピンクのカクテルです。漂う果肉とグラスの淵にちりばめた桜塩(岩塩)は風に舞う花びらを表現しています。ソルティでスイートな味わいをお楽しみいただけます。



<sup>ポップング</sup> <sup>フラワー</sup>  
◆Popping Flower(ノンアルコール)

さくらシロップをソーダで割った中にゼラチン質で包まれたプチとした感触を楽しめる球体「みずたまご」を浮かせて湖面に映る桜をイメージした、見た目もかわいいフォトジェニックなノンアルコールカクテル。甘さの中にかすかなミントが香る爽やかなテイストです。

期間：2019年3月1日(金)～5月31日(金)

時間：11:00～22:00(L.O.)

場所：<sup>グリル</sup> Grill & <sup>ダイニング</sup> Dining G

料金：各 1,200 円

<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 HP:[www.fuji-marriott.com](http://www.fuji-marriott.com)

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※表示料金には別途消費税・サービス料(10%)を加算させていただきます。

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、500 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、次世代の旅行者にきらめくような旅の体験を提供するべく、あらゆる面でお客様の滞在を進化させています。仕事とプライベートを融合する傾向にある世界中の旅行者とより結びつきを強くするために、モバイルでの存在感を強化しています。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](http://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、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、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) に参加しています。3 つのプログラムは共通の特典内容のもと運営され、会員の方は 130 の国と地域に展開する 6,700 軒以上のホテルを含む 29 ブランドのロイヤリティポートフォリオのもと、無料宿泊のためのポイント獲得、よりスピーディーなエリートステータスへの昇格、シームレスにポイントの獲得や交換が可能となります。無料会員登録やプログラム詳細については、[members.marriott.com](http://members.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: [toru.kamanaka@fuji-marriott.com](mailto:toru.kamanaka@fuji-marriott.com)