

軽井沢マリオットホテル
長野県北佐久郡軽井沢町長倉 4339

Press Release

2020年3月3日

軽井沢マリオットホテル

春に出会う、味わい豊かな信州食材のアンサンブルを楽しむ特別ディナー

プライム シンシュウ スプリング
「Prime Shinshu -Spring-」を発売

期間：2020年4月1日（水）～6月30日（火）

場所：レストラン「グリル ダイニングジGrill & Dining G」



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、2020年4月1日（水）～6月30日（火）の期間、レストラン「グリル ダイニングジGrill & Dining G」にて信州の豊かな自然が育む春の食材を存分に味わえる特別ディナーコースを発売いたします。

本ディナーは「春、出会いとアンサンブル」をテーマに、春ならではの信州食材を中心とした様々な食材とのアンサンブルによって生まれる、味わいや香りとの出会いをお楽しみいただけるコース料理です。春の息吹を感じられる菜の花と浅間山麓で作られるチーズを使ったアミューズから始まるコースでは、全7品全てのメニューに地元信州の食材を使用し、信州の彩り豊かな春の世界を表現しています。爽やかな高原の風が吹く春の軽井沢で、シェフオリジナルの料理を味わう上質な時間をご堪能ください。

■ディナー「Prime Shinshu -Spring-」について

プライム シンシュウ スプリング

彩り美しい春の味覚が揃う季節にお届けする、シェフ厳選の食材を組み合わせた味わいと香りをお楽しみいただける特別ディナーコース。ファーストオードブルでは、信州味噌を使ったソースで味わう生ハムとタタキの2種の信州産馬肉を、春の風を感じる桜ウッドチップのスマークの演出付きでお届けいたします。また、信州プレミアム牛を使ったメイン料理では、春を奏でるアンサンブルのように並ぶ季節野菜たちがディナータイムをより一層華やかに彩ります。

【メニュー】

- ◇アミューズ
菜の花と信州チーズのキッシュ
- ◇ファーストオードブル
信州サクラ肉生ハムと馬肉タタキのカルパッチョ
信州味噌とにんにくのアイヨリソース
- ◇セカンドオードブル
春野菜のリゾットプリマヴェーラ
信濃ユキマスのフリットを添えて
- ◇スープ
春キャベツと信州ベーコンのサフラン風味スープ
- ◇ポワソン
信州サーモンと桜葉の白ワイン蒸し
桜の花のヴァンプランソース
- ◇メイン
信州プレミアム牛テnderロインのグリル 季節の温野菜添え
蕎麦味噌風味の赤ワインソース
- ◇デザート
軽井沢高原いちごとロールケーキのパフェ 桜アイス添え
- ◇パン
- ◇コーヒーまたは紅茶



イメージ

軽井沢マリオットホテル「Grill & Dining G」 シェフ 江口 崇夫

埼玉県出身。2000年より料理人としてのキャリアをスタートし、ウェスティンホテル仙台や東京マリオットホテルなど国内ホテルにて経験を積む。2017年に軽井沢マリオットホテル「Grill & Dining G」のレストランシェフに就任、現在に至る。



期間： 2020年4月1日（水）～6月30日（火）
時間： 17：30～21：30（L.O.）
場所： レストラン「Grill & Dining G」
料金： 13,500円

※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。



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/restaurant/>

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、あらゆる面でゲスト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)

森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社

軽井沢マリオットホテル 広報担当：北村

TEL：03-6409-2820 FAX：03-6409-2813

E-mail：kitamura-w@mt-hr.com