

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11月10日

軽井沢マリオットホテル

季節の信州食材をシェフこだわりのアレンジで
珈琲で風味付けしたジビエなど、香りや見た目も楽しめる演出とともに

プライム シンシュウ ウィンター
「Prime Shinshu -Winter-」を発売

期間：2020年12月1日（火）～2021年3月31日（水）

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12月1日（火）～2021年3月31日（水）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食材を全てのメニューに取り入れ、珈琲をはじめ様々な香りとともに楽しめる特別ディナーを発売いたします。

本ディナーは、珈琲と赤ワインで煮込んだ猪肉のパイ包み焼きなど、香り付けに趣向を凝らしたアレンジで信州食材をご堪能いただけるコース料理です。信州味噌の豊かな風味がスモークとともに広がるフォアグラのテリーヌや、ご提供直前にダッチオーブンの中で薫焼きにする信州プレミアム牛テンダーロインなど、香りだけでなく見た目もお楽しみいただける演出で仕上げます。

長くそして移り変わる景色が美しい冬を迎える軽井沢で、信州食材の魅力を存分に味わい、心も身体も癒される特別な時間をお過ごしください。

プライム シンシュウ ウィンター

■「Prime Shinshu -Winter-」について

厳選した地場食材を、シェフこだわりのアレンジで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とラガー、デザート調理や味付けにはミカド珈琲を使用し、食材と珈琲の風味とのリアージュをお楽しみいただけます。メインでお届けする信州プレミアム牛テンダーロインは、薫の香りとともに閉じ込めることで、肉本来の風味を引き立てます。素材の旨みと香りを凝縮した一皿ひとさらをご堪能ください。

【メニュー】

- ◇アミューズ
信州産冬根菜のムース
- ◇ファーストオードブル
信州小諸産山吹味噌でマリネしたフォアグラのテリーヌ
珈琲風味のパンデピス&信州はちみつと胡桃のヌガー
- ◇セカンドオードブル
信州サーモンのマリネと炙り焼き 五種豆と雑穀のタブレ
信州りんごドレッシングと安曇野わさび
- ◇ラガー
長野県遠山郷産猪肉の珈琲マリネ 信州産赤ワイン煮込み
パイ包み焼きにして
- ◇ポワソン
信濃ユキマスと新潟県産妙高ゆき海老
豆乳和風ブイヤベース仕立て
- ◇お口直し
信州紅玉りんごシャーベット
- ◇メイン
信州プレミアム牛テンダーロイン 薫の香りを纏わせて
信州五郎兵衛米と季節野菜 醤油フォンデュを添えて
信州産赤ワインとふきみそのソース
- ◇デザート
信州小布施栗のモンブラン カプチーノアイスを添えて
- ◇パン2種
- ◇コーヒーまたは紅茶



(写真上) メインイメージ
(写真下) Grill & Dining G

期間： 2020年12月1日（火）～2021年3月31日（水）
時間： 17：30～21：00（L.O.）
場所： レストラン「Grill & Dining G」
料金： 15,000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。

<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/>

【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】

軽井沢マリオットホテルでは、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」に取り組む当社ガイドラインを遵守し、ホテル運営を行っております。

- ・チェックイン時、フロントカウンター以外のスペース活用などによる混雑緩和
 - ・レストラン入店人数制限やテーブル間隔を広げた混雑緩和
 - ・ご予約時やご来館時の検温、健康チェックシートのご記入など、お客様へ体調チェックのご協力など
- 詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。 <https://www.karuizawa-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)

軽井沢マリオットホテル 広報担当：吉住

TEL：0267-46-6611 FAX：0267-46-6061 E-mail：press@karuizawa-marriott.com