

Press Release

2021年2月1日

富士マリオットホテル山中湖

桜ほころぶ山中湖で味わう、春のディナーコース

シーザナル ディナー コース グレース オブ スプリング
「Seasonal Dinner Course～Grace of Spring～」を販売

桜色に染まるオリジナルカクテル2種も

期間：2021年3月1日（月）～5月31日（月）



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）では、2021年3月1日（月）よりホテル1階レストラン「グリル アンド ダイニング ジーGrill & Dining G」にて、山中湖の春を彩るディナーコース「グレース オブ スプリングGrace of Spring」とカクテルを販売いたします。

本ディナーは、富士山の周りで咲くことから名付けられた“フジザクラ”をモチーフに取り入れた見た目も華やかなコース料理です。富士の伏流水で育った富士山サーモンを桜のウッドチップで燻製にした手毬寿司を含めた5種からなるオードブル盛り合わせや、ワインを作る過程で出る葡萄の搾りかすを飼料に丁寧に育てた山梨が誇るブランド牛、「甲州ワインビーフ」を使用したふき露味噌焼きなど、春の食材に和のエッセンスを加えることで“フジザクラ”の優しい美しさを表現した全8品をご堪能ください。また、期間中はかわいらしい桜色のオリジナルカクテル2種も提供いたします。

桜の開花とともに春を迎える山中湖で、旬の美味に笑顔ほころぶディナータイムをお楽しみください。

シーズナルディナーコース グレースオブスプリング
■「Seasonal Dinner Course ~Grace of Spring~」について

“フジザクラ”をイメージし、厳選した地元富士山麓の食材で春の柔らかな色味や繊細な味わいを表現したディナーコース。シェフのおすすめ食材によってその日にメニューを決めるアミューズから始まり、旬の筍と一緒に塩釜でふっくらと焼き上げるポワソンなど、春の訪れを感じる色彩ゆたかな一皿一皿をお楽しみいただけます。

【メニュー】

- ◇アミューズ
本日の逸品
- ◇オードブル5種盛り合わせ
空豆のすり流し
甲州ワインビネガーの野菜ピクルス 桜風味
蛍烏賊沖漬けと山菜の煮浸し
自家製富士山サーモン燻製の手毬寿司 青山椒風味
甲斐名物“煮貝”と若芽の和え物
- ◇刺身
沼津港より旬のお魚3種を炙りと昆布めで
薫製醤油 オリーブパウダー 酢橘
- ◇セカンドオードブル
忍野豆腐のフリット 桜海老餡かけ
- ◇ポワソン
沼津港より本日魚と竹の子の塩釜焼き
- ◇メイン
甲州ワインビーフのグリル 露味噌焼き 季節の温野菜添え
- ◇山菜天麩羅と桜そば
- ◇デザート
本日のデザート
- ◇コーヒーまたは紅茶

期間： 2021年3月1日（月）～5月31日（月）
時間： 平日：18:00～21:00（L.O.）、
土・日・祝日：17:30～21:00（L.O.）
※2020年5月30日より当面の間、営業時間を変更しております。
場所： レストラン「Grill & Dining G」
料金： 12,750円



刺身イメージ



ポワソンイメージ



Grill & Dining G

■桜色に染まる春のカクテル

山梨県の蔵元のワインや梅酒を使用した、フジザクラの花言葉「優れた美人」をイメージし美容や健康を意識したカクテルを2種ご用意いたしました。透き通った薄ピンク色がまるで一輪の桜がつつましくやかに咲く姿を感じさせます。山中湖の春を楽しむ料理と共にゆったりとお楽しみください。

グロリアスブルーム
・Glorious Bloom（写真左）

長い冬を終え、待ちわびた春にようやく煌びやかに開花する一輪のフジザクラをイメージしました。カクテルのベースには桜色の山梨ロゼワインと薬酒の一つに括られることもあるミネラル豊富で、甘さ控えめな山梨県産梅酒を使用。健康志向の女性はもちろんのこと、男性にもお薦めのカクテルです。



カクテルイメージ

フジザクラシャワー
・FUJIZAKURA Shower (写真右 / ノンアルコール)

白とピンクの層をかき混ぜると、まるで暖かな春の風が桜を舞い散らす様に漂うノンアルコールカクテルです。美容と健康に期待できる甘酒とヨーグルトをソーダで割っているのですっきりと召し上がれます。

期間： 2021年3月1日（月）～5月31日（月）

時間： 16:30～21:00（L.O.）

※2020年5月30日より当面の間、営業時間を変更しております。

場所： レストラン「Grill & Dining G」

料金： 各 1,300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 URL：<https://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%）含まれます。

【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、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。

- ・ホテルエントランス、レストラン入り口等での消毒の実施
- ・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 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