

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

2016年7月13日

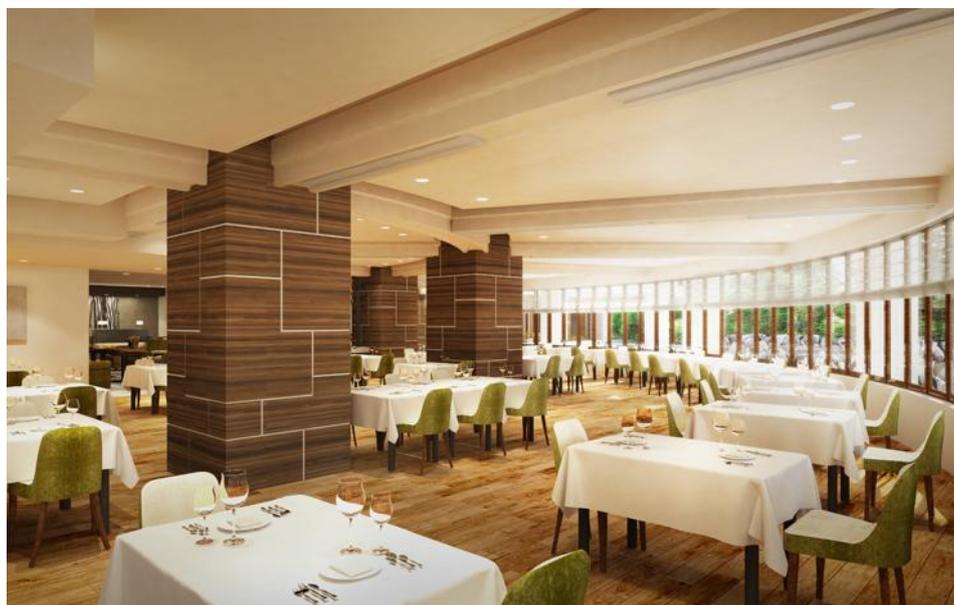
軽井沢マリオットホテル

マリオットが全世界で展開する新空間とサービスを取り入れたレストラン

グリル ダイニング ジー

「Grill & Dining G」をホテルロビー階に開設

～7月29日（金）より、オープニング記念ランチ「Bracing」^{ブレイシング}を提供～



「Grill & Dining G」イメージ

軽井沢マリオットホテル（2016年7月29日開業予定、所在地：長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：飯田雄介）では、ホテルロビー階(1階)にレストラン「Grill & Dining G」^{グリル ダイニング ジー}を開設いたします。「Grill & Dining G」^{グリル ダイニング ジー}では、ホテルの開業を記念した特典付きのランチセット「Bracing」^{ブレイシング}（2,900円～）を9月30日まで提供いたします。

「Grill & Dining G」は、2013年12月にオープンした東京マリオットホテル（東京・品川）内レストラン「Lounge & Dining G」の姉妹店で、空間やサービスにマリオットの個性的なコンセプトが生かされたオールデイダイニングです。

レストラン内は、ホテルロビーからレストラン、そしてミーティングスペースまでがフレキシブルに融合するマリオットの新しい空間コンセプト「グレートルーム」により、ひとりの寛ぎからグループのお集まりまで、ご利用シーンに応じた柔軟な空間選択を可能にしています。また、無料 Wi-Fi や使いやすい電源スポットで、現代人のライフスタイルにフィットするモバイル環境も実現しています。

レストランでは、熟成肉を中心としたジューシーなグリル料理や、地元・信州の契約農家から届く新鮮な野菜を使用したオードブルなど、軽井沢の豊潤な風土にふさわしいお料理で、リゾート感あふれるダイニング体験を提供いたします。ランチ、ディナーでは、前菜・サラダ・デザートがブッフェスタイルで提供され、出来たてのメイン料理とともに、快適なお食事のひとつときをお楽しみいただくことができます。

また、豊富なセレクションからお好みの分量（3 オンス、6 オンス、9 オンス）でご堪能いただけるグラスワインや、マリオットオリジナルのカクテル、ご提供時間ごとにカテゴリーされたバーのスナックメニューなど、世界中のマリオットホテルがおとどけているユニークなサービスが、軽井沢マリオットホテルでも提供されます。

《レストラン施設の概要》

グリル ダイニング ジー 「Grill & Dining G」

開 業 日：2016年7月29日（金）11：00

営 業 時 間：6：30～23：00

ダイニングエリア / 朝食6:30～11:00、ランチ11:00～14:30、ディナー17:00～22:00

ラウンジエリア / 11:00～23:00

総 席 数：156席（ダイニングエリア 96席、ラウンジエリア 48席、個室1室12席）

メニュー例：[朝 食] ブッフェ 3,500円 / セット 1,700円～

[ラ ン チ] セット 2,900円～

[カ フ ェ] アラカルト 800円～

[ディナー] セット 4,200円～

[バ ー] カクテル 700円～ / フード 800円～

所 在 地：長野県北佐久郡軽井沢町長倉 4339 軽井沢マリオットホテル ロビー階

お 問 合 せ：0267-46-6611（代表）

シェフ / 吉原 直樹

大阪の専門学校でフランス料理の基礎を学び、1984年万平ホテルに入社。2004年同ホテルレストランシェフに就任。以降、長野県内や東京都内のホテルレストランシェフを歴任、現在に至る。日本きのこマイスター協会認定のきのこマイスター。



オープニング記念ランチ「Bracing (ブレイシング)」

「Grill & Dining G」ではグラスシャンパンまたは軽井沢の爽やかな夏をイメージしたオリジナルノンアルコールカクテルがついたオープニング記念ランチを期間限定で提供いたします。

チョイス可能なメイン料理は、料理長が厳選した、白トリュフ塩、長野県大鹿村の山塩、ヒマラヤブラックソルトの3種のこだわり塩や、肉のうまみが凝縮したビーフグレイビーソースによる味の変化を楽しみながらお召し上がりいただけます。サラダ・デザートはお好きなだけお楽しみいただけるbuffetスタイルでご提供いたします。



「Grill & Dining G」料理イメージ

期 間：2016年7月29日（金）～9月30日（金）

時 間：11:00～14:30

料 金：2,900円～

Menu

グラスシャンパン または オリジナルノンアルコールカクテル

サラダ・パン

－buffetスタイルでお好きなだけ－

千曲小麦ユメセイキと押し麦のサラダ、チェリートマトのカプレーゼ、白土芋のマスタード風味
ピーツのサワークリームソース、ブロッコリーと燻製鹿肉のサラダ など

ミニパスタ

メイン

－下記6種よりお選びいただけます－

- ・ハーフチキンの香草グリルとベーコン
- ・アンガスビーフハンギングのグリル（+400円）
- ・立科豚の骨付きロースのグリル（+800円）
- ・熟成ビーフサーロインのプロジェット（+1,100円）
- ・熟成ビーフサーロイングリルのサラダ タリアータ仕立て（+2,000円）
- ・アンガスビーフサーロイングリル（+2,100円）

デザート

－buffetスタイルでお好きなだけ－

季節のフルーツジュレ、軽井沢高原プリン、チョコレートケーキ、チーズトライフル など

コーヒー・紅茶

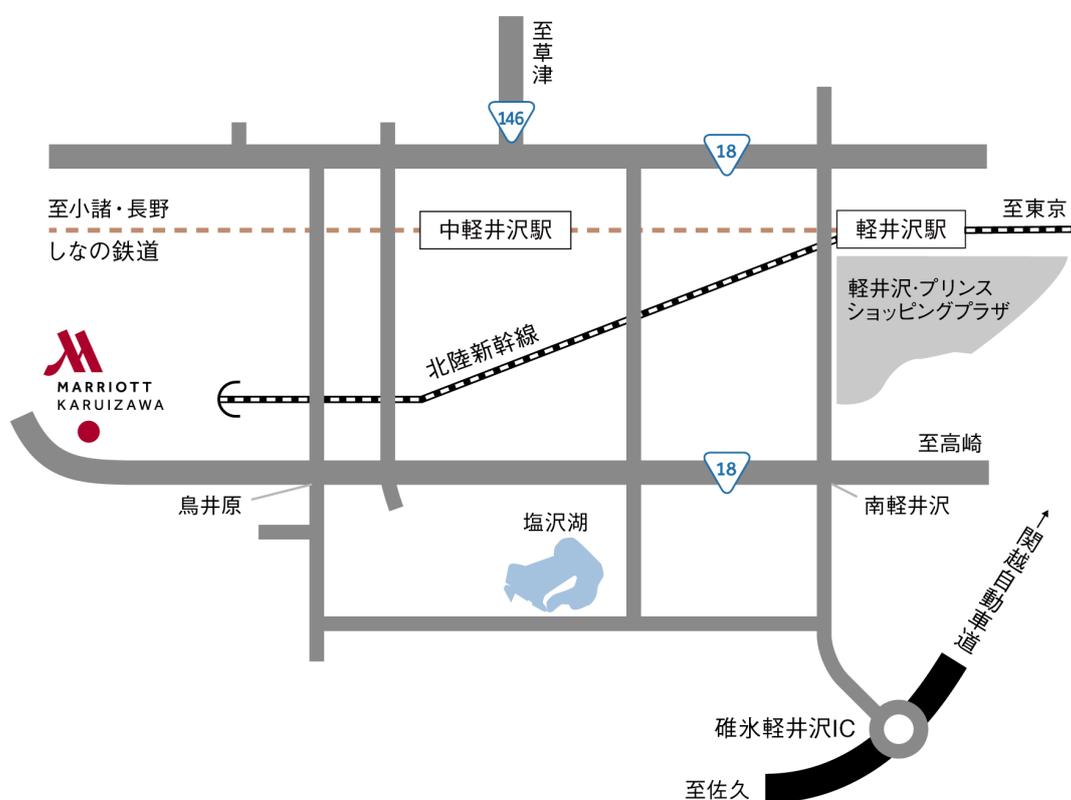
※表記料金はすべて、サービス料・消費税別です。

※掲載の画像はイメージです。

軽井沢マリオットホテルの施設概要

- ・所在地：長野県北佐久郡軽井沢町長倉 4339
※現「ラフォーレ倶楽部 ホテル中軽井沢」の全面改装によるリブランドです。
- ・開業日：2016年7月29日（金）
- ・客室数：86室（28㎡～78㎡）
- ・客室料金：58,000円～200,000円
（1室1名様ご利用時、サービス料・消費税・入湯税別）
- ・料飲施設：レストラン1か所「Grill & Dining G」^{グリル ダイニング ジー}（ロビー階 156席）
- ・その他施設：温泉大浴場・露天風呂、フィットネスセンター、スパ、会議室

※上記は、2016年7月現在の計画で、今後予告なく変更する場合がございます。



マリオットホテルについて

マリオットホテルは、世界約50カ国に500軒のホテルとリゾートを展開しており、ご滞在のあらゆる面で旅を進化させ、次世代の旅人にきらめく旅を提供します。モバイルを駆使し仕事と遊びをブレンドするグローバルな旅行者にシフトしながら、グレートルーム・ロビー、モバイル・ゲスト・サービスなどの、スタイルとデザイン、テクノロジーを進化させたイノベーションで業界をリードしています。全てのマリオットホテルはフリークエント・トラベラーの賞を受賞したマリオット・リワードに参加しています。メンバーは宿泊に使った金額でホテルのポイントや、航空会社のマイルを獲得することができます。

詳しい情報は、<http://www.MarriottHotels.com>でご確認いただくか、Facebook (Facebook.com/Marriott)、Twitter (Twitter.com/Marriott,@Marriott)にご参加ください。

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナルは米国メリーランド州ベセスダに本社を置く、グローバルホテル企業です。世界 87 の国と地域で、計 19 ブランドのホテルやタイムシェア・リゾートなど 4,500 軒以上の宿泊施設を展開・運営しています。2015 年度の収益は約 140 億 US ドルに達し、卓越した倫理観と従業員満足度の高い企業としても広く認知されています。受賞歴もあるポイントプログラム「マリオット・リワード(R)」と「ザ・リッツ・カールトン・リワード(R)」は、世界で 5,600 万人もの会員を有しています。詳細はマリオット・インターナショナルのホームページ (www.marriott.co.jp)、最新ニュースはニュースセンター (www.marriottnewscenter.com) をご参照ください。

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 開業準備室 (森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社内)

担当：青島・折茂

TEL：03-6409-2820 FAX：03-6409-2813 E-mail：public@mt-hr.com

<p>【軽井沢マリオットホテル イメージ CG ダウンロードアドレス】</p>
--

<p>下記アドレスよりイメージ CG データを提供しております。</p>

<p>http://www.karuizawa-marriott.com/download/index.html</p>
--