

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

2018年9月26日

軽井沢マリオットホテル

地元長野産や高級食材を使った特別メニューを味わうクリスマスディナー
華やかな時間を演出するカクテルやケーキも販売

ザ ロマンティック デイズ

The Romantic Days

期間：2018年12月1日（土）～12月25日（火）

場所：レストラン「グリル アンド ダイニング ジーGrill & Dining G」



Christmas Dinner オードブルイメージ

軽井沢マリオットホテル（長野県北佐久郡軽井沢町長倉 4339、総支配人：飯田 雄介）では、2018年12月1日（土）より12月25日（火）までの期間、レストラン「グリル アンド ダイニング ジーGrill & Dining G」にてクリスマスプロモーション「ザ ロマンティック デイズThe Romantic Days」を開催いたします。

2018年のクリスマスシーズンは、リース風アレンジされたオードブルなどシェフこだわりの料理が味わえるクリスマスディナーのほか、お食事に華を添える色鮮やかなカクテルを提供いたします。また、大切な人との特別な時間を演出するクリスマスケーキは2種類ご用意。軽井沢マリオットホテルがお届けするクリスマスを彩るアイテムとともに、素敵なホリデーシーズンをお過ごしください。

クリスマス スペシャル ディナー プレシャス
■**Christmas Special Dinner 「Precious」**

信濃ユキマスや白木耳のカルパッチョをハーブとあわせてリース風に表現したオードブルをはじめ、信州サーモンや信州プレミアム牛などの地元・長野産の食材を使った、クリスマスならではの特別ディナー。シェフのこだわりが詰まった、華やかなコース仕立てのお料理を心ゆくまでご堪能ください。

【メニュー】

- ◇アミューズ
本日の一品
- ◇オードブル
長野県産信濃ユキマスと白木耳のカルパッチョ
リース風サラダ仕立て 柚子胡椒風味のドレッシングと共に
- ◇セカンドオードブル
ベルギー産フォアグラのポワレ
信州産菊芋のトピナンブル・ブルーテと共に
トリュフの香りを添えて
- ◇ボワゾン
長野県産信州サーモンのパイ包み焼き
エストラゴン風味のアメリケヌソースと共に
- ◇ヴィアンド
長野県産信州プレミアム牛のローストビーフ
冬野菜のラクレットチーズ焼きを添えて
レフォールとグレイビーソースと共に
- ◇デザート
長野県産 花豆のテリーヌ 赤い木の実の飾り
バニラアイスを添えて
- ◇浅野屋のパン
- ◇コーヒーまたは紅茶



期間： 2018年12月1日（土）～12月25日（火）
時間： 17：30～21：30（L.O.21：30）
場所： レストラン「Grill & Dining G」
料金： 9,000円

■**クリスマスカクテル**

クリスマスの情景をイメージした色鮮やかなフルーツカクテルを味わう透明感あるカクテルや、雪降る軽井沢のイメージさせるカクテルなど、見た目も楽しめる2種類のアイテムをお届けいたします。

ロマンティカ
Romantica (写真右)

苺やブルーベリーなどのフルーツカクテルに、お客様の前でシャンパンを注ぐ演出を楽しめるカクテル。Merry Christmasをあしらった粉糖をフルーツカクテルにつけて召し上がっていただけます。

ホワイト ノエル
White Noël (写真左)

ホワイトチョコレートトリキュールとグラン マルニエを使い、白と黒の刻んだチョコレートをグラスの淵にあしらった、クリスマスらしいカクテルです。



期間： 2018年12月1日（土）～12月25日（火）
時間： 11：00～22：00
場所： レストラン「Grill & Dining G」
料金： 各 1,200円

■クリスマスケーキ（ご宿泊者限定・事前予約制）

ホテルご滞在中、レストランでのお食事やお部屋でのお祝いに華を添えるクリスマスケーキは、ベーシックな生クリームとチョコレートを使った2種類からお選びいただけます。

マリオット クリスマス ショートケーキ Marriott Christmas Shortcake (写真左)

真っ白なシャンティクリームは、低脂肪かつ甘さ控えめのさっぱりとした味わいで、まるで新雪の様に口の中でフワッと溶ける食感が印象的です。ふんだんにあしらわれたストロベリー、甘酸っぱく濃厚なベリーの香りをお楽しみいただける一品です。

サイズ：直径 12cm×高さ 5cm

料金：3,500 円



ノエル ショコラ Noël Chocolat (写真右)

濃厚なチョコレート生地に、華やかなジャスミンが香るミルクチョコレートガナッシュと、甘酸っぱいアプリコットジャムがマッチした、5層仕立てのサンドしたチョコレートケーキです。ケーキの上に添えられたパティシエの遊び心溢れるBOXチョコレートの中には、サクサクとした食感のクラッカンが入り、ケーキ全体で様々な食感の変化をお楽しみいただけます。

サイズ：直径 12cm×高さ 5.5cm 料金：4,000 円

ご予約期間：2018年10月1日（月）12：00～12月25日（火）15：00

ご提供期間：2018年12月1日（土）12：00～12月25日（火）24：00

ご提供場所：レストラン「Grill & Dining」またはご宿泊のお部屋へお届けいたします。

<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>

※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64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。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・リワードを含む）に参加しており、会員の方は、members.marriott.comでスターウッドプリファードゲスト（SPG）とアカウントがリンクでき、エリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行が可能です。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。

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&リゾーツ株式会社

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