

Press Release

2019年5月16日

軽井沢マリオットホテル

ホテル開業3周年記念メニューを販売

特別ディナー“^{グラティチュード}Gratitude”・ランチbuffet“^{ギフト}Gift”

アンケートにお答えいただくと抽選で賞品が当たるキャンペーンも

場所: レストラン「^{グリル}Grill & ^{ダイニング}Dining G」

期間: 2019年7月1日(月)～9月30日(月)



特別ディナーコースイメージ



レストラン「Grill & Dining G」

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、2019年7月29日に開業3周年を迎えるにあたり、日頃の感謝の気持ちを、恵み豊かな信州食材で清涼な高原リゾート軽井沢をイメージした特別メニューに込めて皆さまをお迎えいたします。

2019年7月1日(月)より9月30日(月)までの期間、レストラン「^{グリル}Grill & ^{ダイニング}Dining G」では、全てのメニューに地元信州産のこだわりの食材を使い、さまざまなスタイルで信州の恵みを味わえる特別ディナーコースをお届けいたします。お食事に彩りを添えるカクテルには、清々しい信州の空気の中で育まれた果実やハーブを使った冷涼な夏の軽井沢をイメージした2種類をご用意。また、信州の味わいをセミbuffet形式でお楽しみいただけるランチbuffetや、アンケートに答えると抽選で宿泊券やお食事券が当たるキャンペーンも開催。開業3周年を迎える軽井沢マリオットホテルがこの時期だけにお届けする、特別なひとときをお楽しみください。

■3rd Anniversary Dinner「^{グラティチュード}Gratitude ー感謝ー」

開業3周年を記念し、シェフが腕によりをかけてお届けする特別ディナーコース。信州産生ハムと旬を迎えた夏の地産フルーツを使ったアミューズから始まるコースでは、夏の陽射しに輝く清流の川面を跳ねる様子を表現した川魚の塩焼きなど、全7品全てのメニューにシェフが厳選した地元信州の食材を使用しています。昼夜の寒暖差が育む軽井沢のフルーツトマトは、冷製スープで高い糖度をシンプルに味わえるなど、それぞれの食材が持つ魅力を最大限に引き出した料理を堪能いただけます。

【メニュー】

- ◇アミューズ
信州産生ハムと地産フルーツ
- ◇前菜
信州サーモンのマリネ
- ◇スープ
軽井沢産フルーツトマトの冷製スープ
- ◇ポワソン
長野県産清流川魚の塩焼き
カラフル大根の浅漬けとともに
- ◇ヴィアンド
長野県産蓼科牛フィレ肉のグリル 150g
- ◇デザート
Grill & Dining G 特製デザート
- ◇メの一品
福味鶏の釜飯茶漬け
- ◇コーヒーまたは紅茶



(写真上)メイン料理(川魚の塩焼き)イメージ
(写真下)Grill & Dining G

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

1979年生まれ、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。

今回の特別ディナーコースについて、「信州の豊かな食材にこだわり、様々な信州の魅力を味わっていただける料理をご用意しました。信州の情景を思い浮かべながら、ぜひ召し上がりください。」と述べています。



期間：2019年7月1日(月)～9月30日(月)

時間：17:30～21:30(L.O.)

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：15,000円

※本ディナーコースは20食限定となります。

■3rd Anniversary Lunch Buffet「Gift^{ギフト}ー信州の恵みー」

さわやかな夏の軽井沢、ファミリーでもゆっくと楽しめるホテルレストランでのランチbuffet。信州野菜のサラダバーや信州福味鶏を使った棒棒鶏、キッズコーナーに並ぶ信州産のとうもろこしを使ったパスタなど、信州ならではの豊かな食材をふんだんに使った料理をbuffetスタイルでお好きなだけ。メイン料理には、浅間山の清らかな冷涼名水で仕込まれた軽井沢ビールで蒸した「牛肉の軽井沢ビールブレゼ」など、信州の旨味を凝縮したグリル料理をキッチンよりお届けいたします。

【メニュー】

<メイン料理(グリル)>

※下記5種から1種を選択。

- ・牛肉の軽井沢ビールブレゼ 地野菜添え
- ・信州福味鶏のグリル
- ・本日のお魚 60g
- ・群馬県産赤城山麓牛ストリップロイン 80g(+3,500円)
- ・長野県産蓼科牛テンダーロイン 80g(+4,500円)

<buffet>

- ・軽井沢フルーツマトのガスパッチョ
- ・信州野菜のサラダバー&信州野菜しゃぶしゃぶコーナー
- ・佐久鯉のフリット 信州フルーツとバルサミコソース
- ・信州福味鶏の棒棒鶏 地場産タタキきゅうり添え
- ・信州 夏りんごと枝豆、神津牧場チーズの雑穀トサラダ
- ・ライスガレット 長野県南部伝統料理「五平餅」スタイル
- ・キッズコーナー(信州産焼きとうもろこしのクリームパスタ、マリオットホテル特製お子様カレー など)
- ・Grill & Dining G 特製デザート(長野ジャージー牛乳フルフルプリンブルーベリー、長野ぶどうのミルフィーユ など)
- ・浅野屋のパン など



ランチbuffet イメージ

期間：2019年7月・9月の土曜・日曜・祝日、8月1日(木)～8月31日(土)

時間：11:30～14:30(L.O.)

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：大人 3,500円、お子様(4歳～小学生) 2,000円

■3rd Anniversary Cocktail

自然豊かな信州で育まれた果物“葡萄”やハーブを使った、夏らしい爽やかなカクテル。冷涼な夏の高原リゾート 軽井沢をイメージしたカクテルは、色合いとともに香りもお楽しみいただけます。アルコールが苦手な方向けに、ノンアルコールもご用意いたします。

信州葡萄のフレッシュスカッシュ(写真左)

夏の信州果実を代表するシャインマスカットと巨峰を添えた透明感ある夏らしいカクテル。ローズリキュールをベースに、ラベンダーの爽やかな色合いが楽しめる一品です。

信州ハーブのフレッシュスカッシュ(写真右)

ミントリキュールをベースにしたハーブのすっきりとした爽快感が味わえるカクテル。信州の清々しい自然で育ったレモングラスとミントを添え、緑豊かな軽井沢の自然を演出しています。



期間：2019年7月1日(月)～9月30日(月)

時間：11:00～22:00

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：各 1,200円

<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。

プレシャス エクスペリエンス

■3rd Anniversary Campaign 「Precious Experience」

これまでの皆様のご愛顧に感謝を込めて、軽井沢マリオットホテルの宿泊券やホテルレストラン「Grill & Dining G」のディナー招待券が当たるキャンペーンを開催します。ホテル公式 SNS (Instagram, Facebook, Twitter) をフォローいただいた上、ホテル公式 WEB サイトより「軽井沢で体験した特別な思い出」や「ホテルへのサービス・お食事の要望」などのアンケートにご回答いただいた方を対象に、抽選で賞品をプレゼントいたします。



スーペリアルーム

ホテル公式 SNS: Instagram (@karuizawamarriott)、Facebook (@karuizawa.marriott)、Twitter (@KRZMarriott)

期間: 2019年7月1日(月)～9月30日(月)

賞品: ①軽井沢マリオットホテル 1泊2食ご宿泊招待券 3組6名様

②軽井沢マリオットホテル レストラン「Grill & Dining G」ディナーご招待券 3組6名様

《応募方法》ホテル公式 WEB サイト内のキャンペーンにある応募フォームよりご応募ください。

<https://www.karuizawa-marriott.com/anke/>

※応募締切 2019年9月30日(月)後、厳正なる抽選の上、当選者様に応募時に入力いただいたメールアドレス宛にご連絡させていただきます。

※ご応募は、お一人様につき1回とさせていただきます。

※賞品のお届け先は、日本国内に限らせていただきます。

※ご招待券にホテルまでの交通費は含まれておりません。

※その他、応募の詳細につきましてはホテル公式 WEB サイトをご参照ください。

<お問い合わせ先> 軽井沢マリオットホテル TEL:0267-46-6611

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