

Press Release

2021年9月17日

軽井沢マリオットホテル

深まる秋を感じられる信州赤ワインを厳選

ヴァインヤードトゥテーブル オータム

「Vineyard To Table Autumn 2021」を発売

～土地ならではの素材とのマリアージュで美しい季節を味わう～

期間：2021年10月1日（金）～11月30日（火）

場所：レストラン「グリル ダイニング Grill & Dining G」



「Vineyard To Table Autumn 2021」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、2021年10月1日（金）～11月30日（火）の期間、レストラン「グリル ダイニング Grill & Dining G」にて、シニアソムリエが厳選した季節にあわせたNAGANO WINEをホテルオードブルとともに味わう「ヴァインヤードトゥテーブル オータム Vineyard To Table Autumn 2021」を発売いたします。

日に日に美しく深まりゆく秋に、優しい口当たりの中に深みを感じられる赤ワイン3種を、この季節ならではの食材とのこだわりのマリアージュとともに楽しみいただけます。

お届けするワインは、水はけが良く土壌の質がワイン用ぶどうの栽培に適している千曲川ワインバレーに位置するマンズワインの小諸ワイナリーと小布施ワイナリーの中でも人気の高い実力派ワイナリーからそれぞれ香り高いワインを1種類ずつご用意。また、長野県のぶどう栽培の発祥の地とも呼ばれる日本アルプスに位置する塩尻で作られた、マリオットオリジナルラベルのワインを厳選しました。信州産舞茸をはじめ、季節感あふれる食材をアレンジしたオードブルとともにご賞味いただけます。

信州の大地と水によって育まれた素材の組み合わせで美しい季節を味わう、特別な時間をお過ごしください。

■ 「Vineyard To Table Autumn 2021」について

信州が誇るワイナリーやワインバレーにスポットを当て、季節ごとに厳選したワインとそれに合わせたホテル特製オードブルをご提供する「Vineyard To Table」。

ワインはホテルでご購入も可能です。互いの味を引き立てるワインとオードブルのマリアージュを楽しみ、新たなお気に入りのワインと出会う贅沢なひとときを。

テイastingメニュー

- ・マンズワイン 小諸ワイナリー

「ソラリス 東山 カベルネ・ソーヴィニヨン 2018」

マンズワインがカベルネ・ソーヴィニヨン種の栽培適地として選んだ場所上田市の「東山」で作られた、果実味と上質なタンニンをあわせもった優雅で力強いワイン。脂ののったお肉はもちろん、香り豊かなドライフルーツともあわせてお楽しみください。

- ・小布施ワイナリー

「ソガ・パール・エ・フィス オーディネールメルロ 樽熟成 2018」

小布施ワイナリーが尊敬する醸造家・佐藤父子のワインを組み合わせた、未熟香の無い希少ワイン。樽味の感じられる優しい味わいは、塩味の効いた生ハムとの組み合わせがおすすめです。

- ・サントリー マリオットオリジナルラベル

「塩尻マスカット・ベリーA 2019」

糖度が非常に高く種までよく熟したコンディションの良いブドウで作られたマリオットオリジナルラベルのワイン。口当たりは柔らかく滑らかでぶどう本来の甘みと酸味がバランスよく感じられるため、匂いの強いチーズとあわせると互いの個性が引き立ちます。



ワインイメージ

オードブルメニュー

- ・本日のチーズ 信州産ドライフルーツ添え
- ・信州産舞茸フリットとベーコンのキッシュ
- ・腸詰屋の生ハム&サラミ

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

「Vineyard To Table Autumn 2021」概要

期間： 2021年10月1日（金）～11月30日（火）

時間： 17：30～20：30（L.O.）

場所： レストラン「Grill & Dining G」

料金： 1名様 6,800円 ワイン各1杯(90ml)・オードブル

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※営業時間は変更になる場合がございます。



レストラン「Grill & Dining G」

<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/

■ホテルにおける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、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 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60以上の国と地域において、580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、ゲストがリラクゼーション、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、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである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の詳細については、MarriottBonvoy.marriott.comををご覧ください。

(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、谷口

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