

Press Release

2021年11月11日

軽井沢マリオットホテル

身も心もあたたまる特別ディナー

プライム シンシュウ ウィンター

「Prime Shinshu -Winter-」を発売

ジビエなど季節感あふれる食材を、温もりを感じられる演出とともに

期間：2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)

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



メインイメージ

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12月1日(水)～2022年2月28日(月)の期間、レストラン「グリル & ダイニング ジーGrill & Dining G」にて、信州産のジビエや根菜をはじめとする冬野菜など、身体をあたためる効果のある素材をふんだんに使用した特別ディナー「プライム シンシュウ ウィンターPrime Shinshu -Winter-」を発売いたします。

メインは信州プレミアム牛フィレ肉を芳醇なトリュフとともにパイで包み、ダッチオーブンで旨味を引き出した根菜とともに。ファーストオードブルでは信州産鹿のテリーヌを、セカンドオードブルではバターナッツカボチャを使ったラビオリに信州茸のカプチーノを添えて。ポワソンでは、カリッと焼き上げたシナノユキマスとオマール海老を信州産白ネギのクリーム煮で風味豊かに。季節感あふれる素材を、色鮮やかな見た目と温もりを感じられる演出でご堪能いただけます。

静かな空気に包まれ幻想的な景色が広がる冬の軽井沢で、土地ならではの食材を堪能し、身も心もあたたまる特別な時間をお過ごしください。

■「Prime Shinshu -Winter-」について

季節の信州食材をふんだんに取り入れ、ホテルシェフ道家によるこだわりの調理法や演出を用いた特別ディナーコース。信州産鹿のテリーヌがトピナンプル（菊芋）やリンゴなど冬の信州ならではの素材とともに華やかに並ぶファーストオードブルや、フォアグラポワレとバターナッツカボチャを使ったラビオリに信州茸のカプチーノを添えて仕上げるセカンドオードブルなど、素材にも演出にも季節感と温もりを感じられます。

【メニュー】

- ◇アミューズ
信州産サーモンとアボカドのヴェリーヌ
- ◇ファーストオードブル
信州産鹿のテリーヌ
信州産トピナンプルと信州リンゴのピクルス添え
- ◇セカンドオードブル
フォアグラポワレと信州産バターナッツカボチャのラビオリ
信州茸のカプチーノ仕立て
- ◇ポワソン
シナノユキマスとオマール海老のポワレ
信州産白ネギのア・ラ・クレーム 信州産赤ワインソース
- ◇お口直し
信州産リンゴ「シナノゴールド」のグラニテ
- ◇メイン
信州プレミアム牛フィレ肉のアンクルート
ペリゲーソース トリュフ香る粉雪を添えて
- ◇デザート
オレンジとキャラメルのみース ピスタチオアイスクリーム添え
- ◇浅野屋のパン
- ◇コーヒーまたは紅茶



ファーストオードブルイメージ



セカンドオードブルイメージ

※12月1日(水)～12月25日(土)のクリスマス期間は、盛り付けや一部食材を変更してご提供いたします。

「Prime Shinshu -Winter-」概要

期間：2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)

時間：17：30～20：00 (L.O.)

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1名様 18,150円

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※記載のメニュー内容および営業時間は変更になる場合がございます。

※3日前17時までの事前予約となります。

【軽井沢マリオットホテルシェフ 道家 雅典】

1991年織田調理専門学校卒業後、都内フレンチレストランにて9年間フランス料理の基礎を学ぶ。フランスに渡りジョゼ・アリミ氏のもとで研鑽を積み、帰国後は東京・サンス・エ・サヴールのシェフ・ド・パルティエ、その後ハイアットリージェンシー箱根リゾート&スパの副料理長に就任。2015年森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社に入社し、ウェスティンホテル仙台のレストラン「シンフォニー」のシェフを経て、現在は軽井沢マリオットホテルシェフに就任。



■ ウィンター カクテル 「Winter Cocktail」について

信州の地酒やハーブを使用した色鮮やかな2種のオリジナルカクテル。季節を感じ、心も身体も温まるひとときをお過ごしいただけます。

・ サケ サングリア Sake Sangria (写真左)

信州地酒の熱燗をベースに、ブラッドオレンジやパインなどフルーツの程よい甘味で飲みやすくアレンジしたホットカクテル。



・ ウィンター モヒート Winter Mojito (写真右)

長野県産のミントをふんだんに使用、ほのかに効かせたジンジャーが身体を温めてくれます。ブラッドオレンジやクランベリー、ラズベリーのやさしい甘酸っぱさとフルーツの華やかな香りをお楽しみください。

「Winter Cocktail」概要

期間：2021年12月26日(日)～2022年2月28日(月)

時間：11：00～21：00 (L.O.)

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：各 1,850円

※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。

<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/restaurant/>

■ 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、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)

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