

Press Release

2022年2月16日

軽井沢マリオットホテル

季節の移り変わりを楽しむ特別ディナー

プライム シンシュウ スプリング

「Prime Shinshu -Spring-」を発売

春の軽井沢で、素材の持つさまざまな魅力と出会うひととき

期間：2022年3月1日(火)～5月31日(火)

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



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、2022年3月1日(火)～5月31日(火)の期間、レストラン「グリル & ダイニング ジーGrill & Dining G」にて、信州産の食材をふんだんに使用したシェフ自慢の特別ディナー「プライム シンシュウ -スプリング-Prime Shinshu -Spring-」を発売いたします。

冬の名残とともに少しずつ春の訪れが感じられるこの時期ならではの素材の出会いや、食材の個性を活かした食べ比べなど遊び心あふれる手法をお楽しみいただける全7皿をご用意。

肉料理は、信州プレミアム牛を信州の伝統野菜ぼだごしょうの風味とともに味わうグリルと赤ワイン煮込みで。温前菜は信州プレミアム牛の牛すじ肉を信州産青葱とともに、シェフの出身地大阪にちなんだ葱焼き風ガレットにアレンジ。趣向を凝らした組み合わせや手法で引き出すさまざまな素材の魅力をご堪能いただけます。

だんだんと草木が芽吹き移ろいゆく軽井沢で春の訪れを感じながら、食材との出会いを楽しむ特別な時間をお過ごしください。

プライム シンシュウ -スプリング-

■ 「Prime Shinshu -Spring-」 について

信州食材をふんだんに取り入れ、シェフ豊田によるこだわりの調理法で素材の持つ多彩な魅力と出会える特別ディナーコース。春野菜とウサギ肉をテリーヌにアレンジした冷前菜は、信州野菜が色とりどりに並び、見た目にも春の訪れをお楽しみいただけます。

季節の移り変わりを感じられ華やかに仕上げる逸品をご賞味ください。



冷前菜イメージ

【メニュー】

- ◇アミューズ
稚鮎と山菜のフリット 野沢菜入りのピストゥーソース
- ◇冷前菜
新キャベツとラパンのテリーヌ 彩り野菜のプランタニエ
トリュフヴィネグレット
- ◇温前菜
信州産青葱と信州プレミアム牛 すじ肉の葱焼き風ガレット
フォアグラ添え
- ◇魚料理
信州佐久産鯉の鱗焼きと妙高雪海老
エビス風味のジュ・ド・クリュスタッセ
- ◇お口直し
レモンシャーベットと信州イチゴのバルサミコマリネ
- ◇肉料理
信州プレミアム牛 フィレ肉のグリルとバラ肉の赤ワイン煮込み
独活とタケノコのグリル
信州ぼだごしょう塩とコンディメントを添えて
- ◇デザート
信州産イチゴとミックスベリーのパルフェ
ピスタチオのアイスクリーム
- ◇浅野屋のパン
- ◇コーヒーまたは紅茶



温前菜イメージ



肉料理イメージ

「Prime Shinshu -Spring-」 概要

期間： 2022年3月1日(火)～5月31日(火)

※除外日：4月29日(金)～5月8日(日)

時間： 17：30～20：00 (L.O.)

場所： レストラン「Grill & Dining G」

料金： 1名様 20,000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 豊田 昌紀】

1995年辻調理師専門学校卒業後、大阪のルポンドシエルやイギリスで最初にミシュランを獲得したレストラン、ル・ガブロッシュにて研鑽を積む。グランドハイアット東京でスーシェフ、ハイアットリージェンシー箱根リゾート&スパでシェフを務め、2021年11月より森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社に入社。軽井沢マリオットホテルシェフに就任。

自身の経験や個性を活かしたアレンジや盛り付けで、季節の信州食材の魅力を引き出す。



<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