

Press Release

2024年1月31日

軽井沢マリオットホテル

芽吹きを春を鮮やかに表現したシーズナルディナーコース

プライム シンシュウ スプリング

「Prime Shinshu -Spring-」を発売

こだわりの季節野菜を信州食材とともに

期間：2024年3月1日(金)～5月31日(金)

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、2024年3月1日(金)～5月31日(金)の期間、レストラン「グリル & ダイニング ジーGrill & Dining G」にて、季節の野菜を随所にあしらい見た目にも春の訪れを感じられるシーズナルディナー「Prime Shinshu -Spring-」を発売いたします。

澄んだ空気に包まれた軽井沢でのご滞在に、四季の彩りを添えるディナーコース「Prime Shinshu」。全てのメニューに信州産の食材を取り入れ、シェフこだわりの手法で素材の魅力を引き出した一皿ひとさらは、当ホテルでしか味わえない特別なディナーとしてご好評をいただいています。今春は、芽吹きを季節を感じられる全7品をお贈りいたします。

前菜は、昆布締めにした信州サーモンを野菜とともに燻製の中に閉じ込めました。ご提供の際に、初春の朝靄を彷彿とさせるスモークが広がり、桜チップの豊かな香りと野沢菜ソースのアクセントでお楽しみいただけます。魚料理は、オマール海老と信州産大岩魚を、春野菜の甘味と香りをふんだんに生かした出汁（ナージュ）で。肉料理は、信州プレミアム牛を甘みあふれる春キャベツで包み、アメーラトマトとクルミのソースを添えて、見た目にも春の到来を感じられる一皿に仕上げました。ジューシーで柔らかなロース肉を、春を感じる野菜の甘みとともにお楽しみいただけます。

残雪のもと、少しずつ芽吹き色づく軽井沢の自然の中で、季節の移り変わりを味わい、心も潤う食体験をご堪能ください。

■ 「Prime Shinshu -Spring-」 について

信州の気候が育んだ厳選食材を用い、素材選びから仕上げにいたるまでシェフが趣向を凝らしたコース。冬の名残の中で少しずつ芽吹きはじめる移り変わりの季節、春の到来を味わいでも見た目でも感じられる一皿ひとさらをお届けいたします。

【メニュー】

- ◇アミューズ
桜馬肉のタルタル 生姜の香り 芽ネギ添え
- ◇前菜
昆布締め信州サーモンマリネ 野沢菜のソース 燻製の香り
- ◇温前菜
信州産落味噌香るフォアグラのミルフィーユ
リンゴのキャラメリゼ添え
- ◇スープ
新玉葱のオニオングラタン風スープ
浅野屋さんのバゲットを添えて
- ◇魚料理
オマール海老と信州産大岩魚のナージュ 春野菜と共に
- ◇肉料理
春キャベツで包んだ信州プレミアム牛ロース肉ロティ
トリュフ風味
アメリトマトとクルミを入れたマデラソース
- ◇デザート
長野県産ヨーグルトとローズマリーのブランマンジェ
信州産いちごソース 抹茶アイスクリームと共に
- ◇コーヒーまたは紅茶



前菜 イメージ



魚料理 イメージ



肉料理 イメージ

「Prime Shinshu -Spring-」 概要

期間：2024年3月1日(金)～5月31日(金)

除外日：4月24日(水)～5月12日(日)

時間：17:30～21:00 (L.O.)

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1名様 22,000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時までの事前予約制となります。

【軽井沢マリオットホテルシェフ 梅津 充博のコメント】

今回のディナーは、まだ冬の名残が感じられる軽井沢で芽吹きの季節を迎える喜びを、食を通して味わっていただきたいという想いでメニューを考案いたしました。野菜の旨味を活かした魚料理や春キャベツで包んだ肉料理をはじめ、味付けや仕上げに鮮やかな季節の野菜を多く取り入れ、春らしい爽やかなディナーに仕上げております。季節の移り変わりを感じながら一皿ひとさらをご賞味ください。



<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>

■ディナー付宿泊プラン「Prime Shinshu Stay」概要

本ディナーと一緒にご提供する限定カクテルと朝食の付いた宿泊プランも同時に発売いたします。

期間： 2024年3月1日(金)～5月31日(金)泊

※除外日：4月24日(水)～5月12日(日)泊

内容： ・メインウイング スーペリアルーム (32㎡) やノースウイング 温泉露天風呂付プレミアルーム (39㎡) など4タイプから選べる客室でのご宿泊

- ・コースディナー「Prime Shinshu -Spring-」
ディナー時に特別アペリティフカクテルのご提供
- ・ホテルレストランでのご朝食

料金： 1名様47,250円～(2名様1室ご利用時)

※ 上記料金はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※ 3日前17時までの事前予約制となります。



客室イメージ

<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>

■マリオット・ホテルについて

世界65以上の国と地域において、600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](https://www.facebook.com/marriott)や[X](https://twitter.com/marriott) (旧Twitter) (@marriott)、[Instagram](https://www.instagram.com/marriotthotels) (@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