

## Press Release

2024年3月1日

### 軽井沢マリオットホテル

爽やかな初夏の軽井沢で、ナガノワインNAGANO WINEを楽しむアペロタイム

## 宿泊プラン「アペロ デイライト エクスピリエンスApéro Delight Experience」を発売

信州食材をアレンジした季節感あふれるアラカルトも

期間：2024年5月13日(月)～7月15日(月)



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5月13日(月)～7月15日(月)の期間、新緑溢れるホテルのテラスやガーデンで、ソムリエが厳選したNAGANO WINEとフィンガーフードがセットになったピクニックボックスをお楽しみいただける宿泊プラン「アペロ デイライト エクスピリエンスApéro Delight Experience」を発売いたします。

美しい木漏れ日が差し込む初夏の軽井沢で、爽やかな風を感じながらお過ごしいただきたい—そんな思いから、ご夕食前のアペロタイムにお楽しみいただける、ワインとフィンガーフードの特別なピクニックボックスをご用意しました。当ホテルのソムリエが厳選した2種類のNAGANO WINE（デキャンタ）と、信州サーモンや軽井沢のチーズなどが入ったピクニックボックスをテイクアウトして、チェックイン後のひとときをご自由にお楽しみください。軽井沢の澄んだ風が吹き抜けるガーデンテラスには、アウトドアテーブルもご用意。お好きな時に、お好きな場所で、アペロタイムをお過ごしいただけます。温泉露天風呂付プレミアルームにご宿泊して、お部屋のプライベートガーデンでお楽しみいただくのもおすすめです。また、レストランでは、信州の旬を楽しむアラカルトとして、信州産鹿肉を使ったピザや、信州サーモンと春キャベツのパスタなどがスタート。アペロ後の気軽なご夕食に是非ご利用ください。

清涼な空気に包まれながら信州のワインを嗜む、贅沢なひとときをご堪能ください。

## ■宿泊プラン「アペロ デイライト エクスピリエンス Apéro Delight Experience」について

チェックイン後、ご夕食前のお時間にお好きな場所でお楽しみいただけるワインとフィンガーフードのピクニックボックスが付いた宿泊プラン。ゆっくりと流れる軽井沢の時間に、心も身体も休ませながら、爽やかな風を感じるアペロタイムをお過ごしください。



イメージ

### <NAGANO WINE> :

- ・シャトーメルシャン シャルドネ&ソーヴィニオン・ブラン (シャトー・メルシャン 椀子ワイナリー)  
パイナップルや柑橘、パッションフルーツなどの甘酸っぱい果実とともにハーブやハチミツなどの香りが広がり、程よい酸味と豊かな果実感がバランスよく感じられる白ワイン。
- ・塩尻マスカット・ベリーA 2019 マリオットラベル  
口当たりは柔らかく滑らか、ぶどうの凝縮感と奥行きのある味わいが広がる赤ワイン。赤い果実やジャムのような甘くて豊かな香りが特徴です。

### <フィンガーフード> :

チーズ3種、生ハム、信州サーモン、クラッカー、季節のフルーツ

※ピクニックボックスは、15:00~17:00の間にホテルレストランに引き換え券をお持ちいただき、交換でのお渡しとさせていただきます。

※ワインはデキャンタにて上記2種類を、グラス4つとともにお渡しいたします。

※ご希望の方には、信州産ぶどうジュースなどノンアルコールのご用意もございます。詳しくはお問合せください。

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※ガーデンテラスは、天候等の理由によりご利用いただけない場合がございます。

## 宿泊プラン概要

期間： 2024年5月13日(月)~7月15日(月)

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  
・ワインと軽食のピクニックボックス  
・ホテルレストランでの朝食

料金： 1名様 大人 28,978円~ (2名様1室ご利用時)

※1日10組まで、および3日前17時までの事前予約制となります。

※上記はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※料金はご利用日により異なります。詳しくはお問い合わせください。



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>

## ■ご夕食にもおすすめ 季節のアラカルトメニュー

季節のおすすめとして、信州産の素材をシェフの感性でアレンジしたアラカルトメニューを毎シーズンご提供しております。

3月1日(金)～5月31日(金)の期間は、春キャベツや桜エビ、アスパラガスなどの春らしい食材をあしらったピザとパスタをご用意。開放感あふれるホテルレストランで、ご家族やご友人同士でシェアしながら、季節の食材をご堪能ください。



ピザ イメージ

### 「Seasonal A la carte」概要

期間： 2024年3月1日(金)～5月31日(金)

内容： ・信州産鹿肉と豚肉のトマト煮とアスパラガスのピザ 温玉添え  
・信州サーモンと桜エビ、春キャベツのパスタ 柚子胡椒添え

場所： Grill & Dining G (ホテル1階)

時間： 11:00～20:30(L.O.)

料金： 各3,300円



パスタ イメージ

※2024.4.1(月)以降、サービス料改定に伴い、料金を各3,500円に変更させていただきます。  
※上記はサービス料・消費税込の料金です。

### <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>

### 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](http://www.MarriottHotels.com)をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott)や[X \(旧Twitter\)](https://twitter.com/marriott) (@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](http://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](mailto:press@karuizawa-marriott.com)