

Press Release

2024年4月25日

軽井沢マリオットホテル

夏薫る軽井沢で、信州食材の新たな魅力を味わう

プライム シンシュウ サマー

ディナーコース「Prime Shinshu -Summer-」を発売

限定スパークリングカクテル付き宿泊プランも

期間：2024年6月1日(土)～9月30日(月)

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6月1日(土)～9月30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、季節食材を随所にあしらい、爽やかで美しい軽井沢の夏を感じるシーズナルディナー「Prime Shinshu -Summer-」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、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。今夏は、軽井沢の夏を彩る信州食材をシェフがこだわりの手法でアレンジし、和洋の絶妙なバランスを感じられる全7品をお贈りいたします。

アミューズは、信州蕎麦を洋スタイルにアレンジした一皿。長野県産のアメーラトマトとコンソメの蕎麦つゆで、爽やかにお召し上がりください。夏の菜園をイメージして仕上げた前菜は、長野県産の鮎の甘露煮とシナノユキマスのマリアージュで新感覚の味わいに。和洋の絶妙なバランスをお楽しみください。川中島の桃をたっぷり用いた冷製スープは、ブラックペッパーがアクセント。魚料理は、オマール海老と信州サーモンのグリルに、ケッパーを加えた焦がしバターソースを添えました。お客様の前で仕上げにレモンを削る演出で、爽やかな夏の香りをお楽しみいただけます。肉料理は、信州プレミアム牛に青唐辛子をサンドし、旨みを閉じ込めたカツレツと、フィレ肉のグリルで、二つの美味しさを一皿でお召し上がりいただけます。

爽やかな風と鮮やかな緑に包まれる夏の軽井沢で、信州食材の魅力を存分に味わうひと時をご堪能ください。

■ 「Prime Shinshu -Summer-」 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。高原の夏の爽やかな風や自然を表現した一皿ひとさらで、美しい軽井沢の季節を感じる食体験をお届けいたします。

【メニュー】

◇アミューズ

軽井沢産アメラトマトとコンソメの洋風蕎麦

◇前菜

長野県産鮎の甘露煮とシナノユキマスのマリージュ ジャルダン風

◇温前菜

長野県産夏野菜と鮎のステーキ 信州味噌入りバーニャカウダ

◇スープ

川中島桃の冷製スープ

カンボジア産ブラックペッパーをアクセントに

◇魚料理

信州サーモン、オマール海老のグリル ブール・ノアゼット

レモンの香り ネットライスペーパーとミックスハーブを乗せて

◇肉料理

信州プレミアム牛フィレのグリルとカツレツ 青唐辛子味噌風味

駒ヶ根ソース入り赤ワインソース

◇デザート

洋風冷製抹茶ぜんざい

◇コーヒーまたは紅茶



アミューズ、前菜 イメージ



魚料理 イメージ



肉料理 イメージ

「Prime Shinshu -Summer-」 概要

期間：2024年6月1日(土)～9月30日(月)

除外日：8月10日(土)～8月18日(日)

時間：17:30～21:00 (L.O. 20:30)

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、軽井沢の夏を表現し、暑い夏でも食欲が沸くコースに仕上げております。一皿ひとさらの素材一つひとつに向き合い、素材の旨味を活かしました。前菜の華やかさや魚料理の爽やかさ、スタミナのつく肉料理。避暑地軽井沢で、軽井沢の夏を感じる新しい味わいをお楽しみください。



<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」

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。

【宿泊プラン限定カクテルについて】

川中島の桃などその時の旬のフルーツに、爽やかな香りと豊かな果実味が特徴のシャトー・メルシャンのスパークリングワイン「梔子のあわ」を注いだカクテルです。



カクテルイメージ

「Prime Shinshu Stay」概要

期間： 2024年6月1日(土)～9月30日(月)泊

※除外日： 8月10日(土)～8月18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 -Summer-」
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47,978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 \(旧Twitter\)](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：藤田

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