

Press Release

2018年5月10日

富士マリオットホテル山中湖

山中湖産天然氷を使った色鮮やかな3色のスムージーを発売
仕上げにお好みで生はちみつをプラス

天然氷と生はちみつのスムージー

場所：レストラン「Grill & Dining G」
 Grill and Dining ジー

期間：2018年6月1日（金）～8月31日（金）



(左) イエロースムージー (フルーツ) (真ん中) グリーンスムージー (ベジタブル)
(右) レッドスムージー (ミックス)

富士マリオットホテル山中湖(山梨県南都留郡山中湖村、総支配人:飯田 雄介)では、2018年6月1日(金)より8月31日(金)までの期間、ホテル1階レストラン「Grill & Dining G」にて、山中湖産の天然氷と生はちみつを使った3色のスムージーを発売いたします。

富士山の湧き水をじっくり凍らせた作られた気密性の高い天然氷を少し粗めに削り、シャリシャリと小気味良い食感を楽しめる3種類のスムージーは、フルーツをベースにしたイエロー、緑葉野菜をベースにしたグリーン、フルーツと野菜のミックスをベースにしたレッドの色鮮やかな3色を揃えました。仕上げに山梨県内の養蜂場で採取された生はちみつをお好みでかけて、自分好みの甘さでお召し上がりいただけます。

旅に彩りを添えるアイテムとともに、高原リゾートでの爽やかな夏のひとときをお届けいたします。

天然氷と生はちみつのスムージー 各 1,200 円



仕上げは生はちみつをお好みで

◇イエロースムージー（フルーツ）

美肌効果や免疫力の強化、アンチエイジングに期待できる「世界三大美果」のひとつ、マンゴーをベースにした女性におすすめの色鮮やかな逸品です。

◇グリーンスムージー（ベジタブル）

ほうれん草やパセリといった緑葉野菜をベースに、高い抗酸化作用のある山梨県産クレソンを入れたスムージー。リンゴやグレープフルーツの果汁を加えることで、緑葉独特の苦味を抑えた飲みやすさを感じられます。

◇レッドスムージー（ミックス）

ストロベリーとラズベリーのベリー類をベースに、クレソンやレタスといった野菜と香り豊かな桃をミックスした甘酸っぱい味わいです。

期間： 2018年6月1日（金）～8月31日（金）

時間： 11:00～22:00

場所： Grill & Dining G

<お問い合わせ先>

富士マリOTTホテル山中湖 TEL：0555-65-6400 URL：www.fuji-marriott.com

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。

※表示料金には別途消費税・サービス料（10%）を申し受けます。

マリOTTホテルについて

世界50以上の国々において500軒以上のホテルとリゾートを展開するマリOTT・ホテルは、次世代の旅行者にきらめくような旅の体験を提供するべく、あらゆる面でお客様の滞在を進化させています。仕事とプライベートを融合する傾向にある世界中の旅行者とより結びつきを強くするために、モバイルでの存在感を強化しています。マリOTT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。すべてのマリOTTホテルは、旅行業界で数々の賞を受賞しているマリOTT・リワード®フリークエント・トラベラー・プログラムに参加しており、宿泊の際に使用した金額に応じて、ホテルのポイントまたは航空会社のマイルを獲得することができます。詳細については、www.MarriottHotels.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

富士マリOTTホテル山中湖 広報担当：釜中

TEL：090-4089-8266 E-mail：toru.kamanaka@fuji-marriott.com