

軽井沢マリオットホテル  
長野県北佐久郡軽井沢町長倉 4339

## Press Release

2020年8月19日

### 軽井沢マリオットホテル

季節の信州食材と和のエッセンスで織りなす特別ディナー  
NAGANO WINE のペアリングとともにシェフこだわりの料理を

プライム シンシュウ オー タム  
「Prime Shinshu -Autumn-」を発売

期間：2020年10月1日（木）～11月30日（月）

場所：レストラン「グリル ダイニングジ-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、2020年10月1日（木）～11月30日（月）の期間、レストラン「グリル ダイニングジ-Grill & Dining G」にて、信州の豊かな自然が育む季節の食材を全てのメニューに取り入れたシェフ渾身の料理と、NAGANO WINEのペアリングがお楽しみいただける特別ディナーを発売いたします。

本ディナーは食材の宝庫と言われる信州産のジビエやきのこをはじめ、一皿一皿に信州の秋を感じられるコース料理です。軽井沢の銘店の生ハムと焼き茄子のムースに鰹だしのエスプーマを添えたアミューズや、信州味噌の豊かな風味がワインとも合うシェフ押しメイン料理、信州プレミアム牛の朴葉焼きなど全8品。このコース料理にあわせて、海外でも高い評価を受けているNAGANO WINEとのペアリングも用意しております。少しずつ秋色へと移行行く軽井沢で、信州を感じられる料理とワインとのペアリングを楽しむ優雅な時間をお過ごしください。

プライム シンシュウ オー タム

## ■「Prime Shinshu -Autumn-」について

### 【ディナーメニュー】

- ◇アミューズ  
軽井沢銘店 腸詰屋生ハムと焼き茄子のムース
- ◇ファーストオードブル  
信州サーモンマリネの炙り焼き 安曇野わさびクリーム添え  
信州福味銘柄鶏テリーヌの松風焼き  
新潟県産 妙高海老の黄金焼  
信州大鹿村産 鹿肉の軽い燻製と生七味おろし  
信州きのこと山くらげのマリネ
- ◇セカンドオードブル  
信州遠山郷産猪肉ラグーと栗&南瓜のクロケット  
レンズ豆の煮込みと信州ビーツと柿酢のソース
- ◇スープ  
信州松茸とフォワグラのロワイヤル 焼き松茸を添えて
- ◇ポワソン  
信州大王イワナとホタテのロール 信州産かぶのプレゼ  
菊の花と鯉香るソース
- ◇メイン  
信州プレミアム牛テンダーロイン  
信州上田産 幸村味噌と胡桃&麴の朴葉焼き  
季節の温野菜とグラスバルサミコソースを添えて
- ◇メの一品  
信州小諸産 山吹味噌と豆乳のスープと  
佐久産 五郎兵衛米&栗の炊き込みピラフ
- ◇デザート  
信州生チーズと小布施栗のブラマンジェ  
無花果コンポートと信州りんごシャーベット
- ◇コーヒーまたは紅茶



(写真上) メインイメージ  
(写真下) Grill & Dining G

### 【ワイン】

- <アミューズ、ファーストオードブル>
  - ◇梔子のあわシャルドネ  
熟した柑橘やパイナップルなどの果実のほか、ハーブ、ヴァニラ、ハチミツなどの香りとともに、豊かな果実感ときめ細やかな心地よい泡立ちのスパークリングワイン。生ハムや信州サーモンのマリネと一緒にアペリティフとしてお楽しみください。
- <セカンドオードブル、スープ、ポワソン>
  - ◇ミュゼドゥヴァン 善光寺竜眼  
日本酒のような風味が感じられる長野県特有の白ワイン用のブドウ品種「善光寺竜眼」をオーク樽にて熟成した白ワイン。繊細なニュアンスは茶碗蒸しや和風仕立てのソースなどとの相性も抜群です。
- <メイン>
  - ◇ソラリスコヴェンタ・ルージュ  
陽光をたっぷり浴びて育つ良質のぶどうだけを使い丁寧に作られた、やわらかな渋みがほどよい飲み心地の良い赤ワイン。メルロー特有の果実の香りと適度な樽香が調和したアロマを、メインディッシュの信州プレミアム牛とお楽しみください。



イメージ

期間： 2020年10月1日（木）～11月30日（月）  
時間： 17：30～21：00（L.O.）  
場所： レストラン「Grill & Dining G」  
料金： 17,800円（ディナーコース＋NAGANO WINE ペアリング付）  
15,000円（ディナーコースのみ）

※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%）を加算させていただきます。

### <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/>

### 【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、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」に取り組む当社ガイドラインを遵守し、ホテル運営を行っております。

- ・ホテルエントランス、レストラン入り口等での消毒の実施
- ・レストラン入店人数制限やテーブル間隔を広げた混雑緩和 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65以上の国と地域において、550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、これまでのマリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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)

森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社

軽井沢マリオットホテル 広報担当：北村

TEL：03-6409-2820 FAX：03-6409-2813 E-mail：kitamura-w@mt-hr.com