

2020年11月16日

## コートヤード・バイ・マリオット 白馬

信州の冬の味覚をチーズとともに味わう「信州チーズホッパー」  
雪の中で楽しむ、焚き火を囲んだドリンクタイムも

### 冬を彩るレストランメニューが登場

2020年12月1日（火）～2021年3月31日（水）



イメージ

コートヤード・バイ・マリオット 白馬（所在地：長野県北安曇郡白馬村、総支配人：阿良山伸昭）では、2020年12月1日（火）より、ホテルレストラン「Dining & Bar LAVAROCK」にて「信州チーズホッパー」と称し、旬の信州産の食材とチーズを組み合わせた期間限定メニューを発売いたします。

全4種類のチーズメニューには、4種類のチーズと信州産野菜をふんだんに使用した長さ40cmものロングバケットピッツァや、信州産鹿肉と国産牛のラグーをチーズ風味のホワイトソースで仕立てたラザニアなど、チーズのエッセンスを随所に取り入れた信州の冬の魅力いっぱいの料理を、ホテルのモダンなレストランで味わいいただけます。

またホテルでは、雪に覆われた大自然の中でゆらめく焚き火を囲みながらホットドリンクを楽しむ「Bonfire Lounge -焚き火を囲む雪上ラウンジ-」を12月26日（土）より開催いたします。雪がしんと降り積もる静かな森の中、焚き火に癒やされながらご家族やご友人など大切な人と語らう、心地よいお時間をご満喫ください。

## 【信州チーズホッパー】提供メニュー



(左奥) 信州ロングバケットピッツァ / (右奥) 信州産鹿肉と国産牛のラグー / (手前) ホットアップルパイ

チーズティー

レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」

### ■信州ロングバケットピッツァ

約 40cm ものロングバケットに、信州・池田町産の旬の野菜と白馬村産のハムやベーコンをこぼれるくらいに盛りつけ、上から信州産チーズをはじめとした4種のチーズをたっぷりとかけました。ソースには、白馬産のトマトを使用した酸味の効いたトマトソースを合わせ、ロングバケットを2度焼きすることで、クリスピーな食感をお楽しみいただけます。濃厚なチーズと信州産の野菜やお肉の旨みがとろけあう満足感十分な一品を、ご家族やご友人とともにお楽しみください。

料 金：1,800 円

### ■信州産鹿肉と国産牛のラグー ラザニア仕立て

信州産の鹿肉と国産牛のラグーソースにチーズの風味豊かなホワイトソースを絡め、もちもちとしたラザニアの生地と交互に何層にも重ねました。モッツアレラチーズやパルメザンチーズなど3種のチーズとサフランライスをラザニアの一番下に敷くことで、ラグーソースとラザニアの織りなす重厚感のある味わいと、チーズとサフランライスの香ばしくパリッとした食感を同時にお楽しみいただけます。アツアツのスキレットでご提供いたします。

料 金：2,200 円

### ■信州リンゴとチーズのホットアップルパイ&チーズティー

信州産リンゴの果肉とモッツアレラチーズ、砂糖で甘く煮詰めた信州産リンゴのコンポートにレモン風味のカスタードを重ね、上品な甘さのホットアップルパイに仕上げました。フワフワとした食感のパイ生地に、白馬村産ブルーベリーの果肉をたっぷりを使用した甘酸っぱいソースと、お好みで信州アカシア蜂蜜をかけてお召し上がりください。また、セットにはレモンティーに濃厚なチーズクリームをのせたチーズティーをご用意。チーズ尽くしのスイーツをお楽しみください。

料 金：1,800 円

※それぞれ単品でのご用意もございます。

信州リンゴとチーズのホットアップルパイ 1,200 円 / チーズティー 600 円

## ■チーズパフェ

マスカルポーネ風味のアイスクリームに、レアチーズケーキとスフレチーズケーキ、長野県内にあるナチュラルチーズ工房・アトリエフロマージュの特製硬質チーズをのせた、チーズの風味豊かなホテルメイドのパフェ。たっぷりのホイップクリームと八ヶ岳生まれのポップ牛乳を使用したミルクチーズクリームと絡ませて、口の中に広がるまるやかな甘みをご堪能ください。アクセントには、白馬村産ブルーベリーを贅沢に使用した甘酸っぱいソースをどうぞ。



料 金：1,800 円

《上記4品共通》

期 間：2020年12月1日（火）～2021年3月31日（水）

時 間：18:00～22:00（ラストオーダー21:00）

場 所：ホテルレストラン「Dining & Bar LAVAROCK」

※掲載の料金はサービス料、消費税別の料金です。

《ご予約・お問い合わせ先》

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

TEL：0261-72-3511 ホテルWEBサイト：<https://www.cyhakuba.com>

## 【イベント】

ボンファイアー ラウンジ

### ■Bonfire Lounge -焚き火を囲む雪上ラウンジ-

この冬、ホテル隣接屋外スペースを利用して、焚き火を囲みながら、心身ともにあたたまるドリンクとともに友人や家族とごゆっくりお過ごしいただける空間を、期間限定でご用意いたしました。アフタースキーやディナー前のひととき、深々と雪が降り積もる幻想的な白銀の世界にて、ゆらめく焚き火のあかりに癒やされるひとときをお過ごしください。



イメージ

【メニュー ※全て500円（税サ込）】

- ・ホットコーヒー
- ・ホットティー
- ・ホットココア
- ・ホットワイン（赤・白）

期 間：2020年12月26日（土）～2021年2月28日（日）の毎週土曜日と日曜日

時 間：16:00～18:00（ラストオーダー17:30）

場 所：ホテル隣接屋外スペース

ご利用方法：ホテルフロントにてドリンクチケットを販売いたします。

## 《お問い合わせ先》

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

TEL：0261-72-3511 ホテル WEB サイト：<https://www.cyhakuba.com>

### 【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】

コートヤード・バイ・マリオット 白馬では、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。

- ・チェックイン時、フロントカウンター以外のスペース活用などによる混雑緩和
- ・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
- ・レストラン入店時アルコール消毒
- ・ご予約時やご来館時の検温、健康チェックシートのご記入 など

詳細はホテル WEB サイトをご覧ください。 <https://www.cyhakuba.com/>

### コートヤード・バイ・マリオットについて

世界 50 以上の国と地域に 1,100 軒以上のホテルを展開するコートヤード・バイ・マリオットは、お客様にバランスのとれた環境と存分にリフレッシュできるステイをご提供いたします。常にインターネットにつながる環境は生産性が高く、行き届いたサービスとデザインで、幅広いお客様のニーズにお応えします。詳しい情報は [courtyard.marriott.com](http://courtyard.marriott.com) をご覧ください。また、Facebook や Twitter、Instagram (@CourtyardHotels) でも情報を発信しております。コートヤードは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、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) に参加しています。3 つのプログラムは共通の特典内容のもと運営され、会員の方は 130 の国と地域に展開する 6,700 軒以上のホテルを含む 29 ブランドのロイヤリティポートフォリオのもと、無料宿泊のためのポイント獲得、よりスピーディーなエリートステータスへの昇格、シームレスにポイントの獲得や交換が可能となります。無料会員登録やプログラム詳細については、[members.marriott.com](http://members.marriott.com) をご覧ください。

---

### 【報道関係者様からのお問い合わせ先】

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

広報担当：藤田

電話：0261-72-3511 FAX：0261-72-4401 E-mail：[press@cyhakuba.com](mailto:press@cyhakuba.com)