

Press Release

2021年8月26日

軽井沢マリオットホテル

土地の魅力を香りで楽しむ特別ディナー

プライム シンシュウ オー タム

「Prime Shinshu -Autumn-」を発売

樹木の香り付けをはじめ、軽井沢を存分に体感できる演出

期間：2021年10月1日（金）～11月30日（火）

場所：レストラン「グリル ダイニング ジーGrill & Dining G」



ピアンドイメーヅ

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、2021年10月1日（金）～11月30日（火）の期間、レストラン「グリル ダイニング ジーGrill & Dining G」にて、季節の信州食材をふんだんに取り入れ、香りとともに楽しみいただける特別ディナー「Prime Shinshu -Autumn-」を発売いたします。

本ディナーでは、前菜からデザートまで信州産にこだわり、和洋織り交ぜた手法で旬の食材の個性を引き立てた品々を、軽井沢ならではの香り付けで仕上げてご提供いたします。中央アルプスの麓で作られたクラフトジン「かもり香の森」のフランベによって深い森の香りをまとった柔らかくジューシーな信州プレミアム牛の杉板焼きをはじめ、シェフがお客様の目の前で仕上げる演出もお楽しみいただけます。

色鮮やかな紅葉の季節を迎えた軽井沢で、土地の魅力あふれるディナーを味わいや見映え、そして香りで堪能し、心が豊かになるひとときをお過ごしください。

■「Prime Shinshu -Autumn-」について

季節の信州食材を取り入れ、和洋織り交ぜたアレンジでご提供する特別ディナーコース。素材の個性引き立つ味わいや季節感あふれる見映えのほか、香りでお楽しみいただける全9皿をご用意。信州サーモンを檜の香りで燻し針葉樹のスモークで仕上げた前菜や、クロモジと信州産キノコをサイフォンでじっくりと煮出したスープは、豊富な木々に囲まれた軽井沢を感じられる、樹木の香りをアクセントにしたこだわりのメニューです。

【メニュー】

- ◇本日のアミューズ
- ◇ファーストオードブル
檜の香りで燻した信州サーモンと秋ナスのマリネ
針葉樹のチュイルを添えて
- ◇セカンドオードブル
信州フランス鴨のミカド珈琲^{ラフ}Rub
フォアグラテリーヌと信州産クルミのサラダ
- ◇スープ
信州産キノコと信州鹿のサイフォンコンソメ
- ◇ポワソン
信州佐久鯉の鱗焼きと妙高雪エビベルモットソース
- ◇お口直し
信州産赤ワインのサングリア グラニテ仕立て
- ◇ビアンド
信州プレミアム牛フィレグリル杉板焼き「香の森」の香り
信州産蕎麦粉ニョッキと信州産キノコのフリカッセ
トリュフ風味のソース
- ◇メの一品
信州フランス鴨南蛮蕎麦又は信州佐久産小鮎の笹巻き寿司
- ◇デザート
信州産リンゴのアップルパイとバニラアイスクリーム
小布施栗とチョコレートの温かいソース
- ◇コーヒーまたは紅茶



ファーストオードブルイメージ



スープイメージ

【軽井沢マリオットホテルシェフ 道家 雅典】

1991年織田調理専門学校卒業後、都内フレンチレストランに就職し9年間フランス料理の基礎を学ぶ。フランスに渡りジョゼ・アリミ氏のもとで研鑽を積み、帰国後は東京・サンス・エ・サヴールのシェフ・ド・パルティエ、その後ハイアットリージェンシー箱根リゾート&スパの副料理長に就任。2015年森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社に入社し、ウェスティンホテル仙台のレストラン「シンフォニー」のシェフを経て、現在は軽井沢マリオットホテルシェフおよびコートヤード・バイ・マリオット白馬シェフに就任。



「Prime Shinshu -Autumn-」概要

期間：2021年10月1日（金）～11月30日（火）

時間：17：30～20：00（L.O.）

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1名様 18,150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に変更になる場合がございます。

■秋のおすすめカクテル

アールグレイをベースにアプリコットとラズベリーのリキュールで甘みをつけた、秋らしい色合いのカクテル「Autumn Leaves」^{オータムリーフズ}。気泡を割るとジンジャーの香りが広がり、カクテルの表面に紅葉型のリンゴが浮かび上がります。信州巨峰と信州リンゴを用いた秋ならではのフルーツカクテルもご用意。

「Autumn Leaves」概要

期間：2021年9月1日（水）～11月30日（火）

時間：11：00～20：00（L.O.）

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1,850円

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※営業時間は変更になる場合がございます。



Autumn Leaves 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/restaurant/>

■ホテルにおける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、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 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 60 以上の国と地域において、580 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 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、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：吉住、谷口

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