

Press Release

2022年9月1日

軽井沢マリオットホテル

信州の秋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

期間：2022年10月1日(土)～11月30日(水)

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、2022年10月1日(土)～11月30日(水)の期間、レストラン「グリル & ダイニングジ-Grill & Dining G」にて、香り豊かな信州食材をふんだんに使用したシェフ自慢の特別ディナー「プライム シンシュウ オー タムPrime Shinshu -Autumn-」を発売いたします。また、本特別ディナーとディナー時にご提供する特別カクテル、そして朝食の付いた宿泊プラン「プライム シンシュウ ステイPrime Shinshu Stay」も同時に発売いたします。

日々の喧騒を離れ、澄んだ空気に包まれた軽井沢でのご滞在に、季節ごとに贈る特別ディナーコース「Prime Shinshu」。高原の気候が育んだ信州食材にシェフこだわりの趣向を凝らしたアレンジで、ご友人やご家族と過ごす特別な夜に美味しいひとときをお届けしています。

この秋ご提供するディナーは、前菜からデザートまで信州の各エリアで採れる秋の味覚を、美しい彩りだけでなく、香りでもお楽しみいただくべく、趣向を凝らした一皿一皿となっております。瞬間燻製で仕上げた前菜や上田産松茸の香りを閉じ込めたパイ包みのスープ。魚料理や肉料理は信州のワインやフルーツの香りで仕上げしており、ご提供の瞬間や、お客様の目の前でふたを開けた瞬間に広がる季節の香りとともにお料理を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、信州の秋を味わいと香りで堪能し、心潤う癒しのひとときをお過ごしください。

■「Prime Shinshu-Autumn-」について

すべてのメニューに信州産の食材を取り入れ、素材選びから仕上げにいたるまで、こだわりの手法で素材の魅力を引き出す特別ディナーコース。

秋のメニューでは、牛の煮込みに柿を組み合わせたクロケットや、鴨のローストにブルーベリーソースで仕上げる肉料理など、季節のフルーツによる味わいのアクセントもお楽しみいただけます。

【メニュー】

- ◇アミューズ
本日のアミューズ
- ◇冷前菜
炙りシナノユキマスマリネと幸海老フリットの瞬間スモーク
軽井沢キングケールと柚子のドレッシング
- ◇温前菜
信州牛ラグーと市田柿のクロケットと佐久産五郎兵衛米のリゾット
信州産赤ワインのソース
- ◇スープ
上田産松茸と大鹿村産鹿肉のコンソメスープ パイ包み
- ◇魚料理
オマール海老と信州サーモン、キノコのカルタファタ
龍眼のスパークリングワインのクリームソース
- ◇肉料理
信州フランス鴨胸肉のロースト モモ肉コンフィのプティサラダを添えて
白馬産ブルーベリーソース
- ◇デザート
フォンダンショコラ 信州産ブドウとバニラアイスクリーム添え
- ◇コーヒーまたは紅茶



温前菜イメージ



肉料理イメージ

「Prime Shinshu-Autumn-」概要

期間：2022年10月1日(土)～2022年11月30日(水)

時間：17:30～21:00 (L.O.)

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1名様 20,000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料理長 道家 雅典のコメント】

今回の特別ディナーでは、信州食材の味わいと香りを存分に堪能する食体験をご提供できればという想いでメニューを考案いたしました。ふわりと広がる香りをお楽しみいただくべく、ガラスの中にスモークを閉じ込めた前菜や、パイ包みのスープなど、随所に趣向を凝らしています。

秋の信州で採れるジビエや、豊かな自然に育まれた野菜やフルーツをあしらい、コース全体を通して実りの季節を感じていただけます。ぜひご賞味ください。



<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」概要

期間： 2022年10月1日(土)～11月30日(水)

- 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 -Autumn-」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



客室イメージ

料金： 1名様 39,577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。

<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>

■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65以上の国と地域において、590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[Twitter \(@marriott\)](https://twitter.com/marriott)、[Instagram \(@marriotthotels\)](https://www.instagram.com/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