

Press Release

2023年4月27日

軽井沢マリオットホテル

信州の夏を味わう、清涼感あふれるディナーコース

プライム シンシュウ サマー

「Prime Shinshu -Summer-」を発売

期間：2023年6月1日(木)～9月30日(土)

場所：レストラン「グリル & ダイニング ジー 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、2023年6月1日(木)～9月30日(土)の期間、レストラン「グリル & ダイニング ジー Grill & Dining G」にて、爽やかで美しい軽井沢の夏を、見た目と香り、そして味わいで感じられる特別ディナー「プライム シンシュウ サマー Prime Shinshu -Summer-」を発売いたします。また、本ディナーと一プライム シンシュウ ステイ緒にご提供する限定カクテルと朝食の付いた宿泊プラン「Prime Shinshu Stay」も同時に発売いたします。

澄んだ空気に包まれた軽井沢でのご滞在に、四季の彩りを添えるディナーコース「Prime Shinshu」。全てのメニューに信州産の食材を取り入れ、シェフこだわりの手法で素材の魅力を引き出した味わいは、当ホテルでしか味わえないシーズンディナーとしてご好評をいただいています。この夏お届けするメニューは、緑豊かな軽井沢の夏を表現した全7品。

前菜は、信州ならではの食材を個性ある組合せで楽しめる、二皿仕立てにてご用意いたします。まずは、森林の香りのアイススモークと共に提供する、瑞々しい夏野菜と鹿肉を。軽井沢の夏の涼やかさを、香りにも味わいにも感じていただけます。続く一皿は、夏の渓流を彷彿とさせる鮎と、エピスのアクセントが効いた丸ナスで、信州の素材の味をお楽しみください。信州サーモンとホタテ貝をフランスの伝統的な手法で蒸した魚料理は、さっぱりとしたキュウリのクーリと合わせて。美しい彩りもお楽しみいただける一皿です。夏らしい竹の器で提供するメインは、笹の葉に包まれた信州プレミアム牛フィレ肉。ほのかな笹の香りと共に広がる、やわらかくジューシーな牛肉の旨味が、信州の誇る長野ワインにもぴったりな逸品です。

美しい空気に包まれる爽涼な軽井沢で、高原の夏を堪能する、癒しのひとときをお過ごしください。

■ 「Prime Shinshu -Summer-」 について

信州の気候が育んだ厳選食材を用い、素材選びから仕上げにいたるまでシェフならではの趣向を凝らしたコース。高原の夏の心地よい風や自然を表現した一皿ひとさらで、軽井沢の美しい季節を感じる食体験をお楽しみください。

【メニュー】

◇アミューズ

軽井沢産カラフルトマトとモッツアレラチーズのピンチョス

◇前菜

長野県産鹿肉と夏野菜のゼリー寄せ アイススモーク森林の香り

◇前菜

長野県飯田産鮎のコンフィ 小布施丸ナスのソテーエピスの香り
バルサミコソース

◇スープ

冷製コンソメとアメーラトマト入りガスパチョのエスプーマ

◇魚料理

信州サーモンとホタテ貝のポーピエット
キュウリのクーリとヴァンプランソース

◇肉料理

信州プレミアム牛フィレの笹の葉包み焼き 笹塩と黒胡椒のミニョネット

◇デザート

信州杏サイダーとフルーツのジュレ フルーツカクテル仕立て
バニラアイス添え

◇コーヒーまたは紅茶



前菜イメージ



前菜イメージ



魚料理イメージ

「Prime Shinshu -Summer-」 概要

期間：2023年6月1日(木)～9月30日(土)

※除外日：8月13日(日)～16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 21,000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スーシェフ 梅津 充博のコメント】

今回の特別ディナーは、味わいと見た目、そして香りで“涼”を感じ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。信州の夏ならではの食材を、キュウリのクーリや笹塩をはじめシンプル且つ素材の魅力を生かした味付けでお召し上がりいただけます。避暑地軽井沢でのご滞在に、清涼感あふれるディナーをぜひご堪能ください。



<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： 2023年6月1日(木)～9月30日(土)泊

※除外日：8月13日(日)～16日(水)泊

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 -Summer-」
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

料金： 1名様41,410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。



客室イメージ

<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>

■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】

- ・手指のアルコール消毒、咳症状のあるゲストへのマスク着用のご協力
- ・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、600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](https://www.marriott.com/bonvoy)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