

富士マリオットホテル山中湖

山梨県南都留郡山中湖村平野 1256-1

Press Release

2025 年 7 月 24 日

富士マリオットホテル山中湖

伝統の味わいに触れる、一升瓶に詰められた山梨ワインをフリーフローで

「Smoke & Grill Semi-Bufferet Dinner ～YAMANASHI Wine Mariage～」を発売

期間：2025 年 9 月 1 日（月）～11 月 30 日（日）



「Smoke & Grill Semi-Bufferet Dinner ～YAMANASHI Wine Mariage～」イメージ

富士マリオットホテル山中湖（山梨県南都留郡山中湖村、支配人：秋本 直行）では、2025年9月1日（月）から11月30日（日）までの期間、山梨の風土が育んだ旬の味覚と、伝統の一升瓶ワインを贅沢に楽しむセミブッフェディナー「Smoke & Grill Semi-Bufferet Dinner ～YAMANASHI Wine Mariage～」を発売いたします。

本ディナーでは、県産の旬食材をふんだんに使用し、燻香に包まれたジビエや秋野菜、果実を中心としたブッフェ料理と選べるメインディッシュをご用意いたしました。特におすすめのブッフェ料理は、ワイン醸造の工程で出る葡萄の搾りかすを飼料に与えて育てた「甲州ワインオーストリッチ」のロースト。スモークソルトを付けながら、クセがなく、しっとりとした柔らかい食感をご賞味いただけます。また、地元食材にこだわったお料理とともにご楽しみいただけるのは、古くから山梨の食文化に根付く「一升瓶ワイン」。大正時代の終わり頃、山梨のぶどう農家が自家用にワインを造り、日本酒の空き瓶に詰めて保存したことから始まりました。当時はワインボトルの製造も普及しておらず、手に入りやすく大容量な一升瓶は、生活の知恵として最適な容器でした。以来、一升瓶ワインは家庭の味として、湯呑みやコップで豪快に飲むスタイルが定着。現在も山梨では、夕飯前の一杯として、地元の人々に愛され続けています。今回は地元ワイナリーから厳選した6種の一升瓶ワインをフリーフローにて提供。湯呑みに注ぎながら、山梨らしい飾らない美味しさと向き合うひとときをご体験いただけます。

山中湖に吹く秋風と地元で親しまれてきた一升瓶ワインのやさしい余韻が重なり合う、山梨の味覚を五感でぜひご体験ください。

■「Smoke & Grill Semi-Buffer Dinner ～YAMANASHI Wine Mariage～」について

「秋の味覚と山梨県産ワインのマリアージュ」をテーマにお届けする今秋のセミbuffet。燻製の香りに包まれたジビエや彩り豊かな秋野菜、芳醇な果実と甲州の恵みが織りなす多彩なbuffet料理に加え、選べるメインディッシュをご用意いたします。さらに、古くから山梨県民に愛され続けている、山梨県産の一升瓶ワインもフリーフローで楽しみいただけます。秋の恵みとワインの調和を存分にご堪能ください。



「一升瓶ワイン」イメージ

【buffetメニュー】

◇Smoke Foods Station

鹿肉スパイスウインナー/鶏スモーク/甲州ワインオーストリッチロースト スモークソルトで/いぶりがっことクリームチーズ ほか

◇Salad Station

富士リーフレタス各種、道志産クレソン、カラフル大根、渦巻きピーツ、ハーブ、ミニトマト ほか

◇Cold Selection

<和前菜>

本日の大皿3種

<洋前菜>

山梨県産シャインマスカットとハモンセラーノのサラダ/柿と信玄どりのグリルチョップドサラダ/紅富士サーモンと長かぶのマリネ/冷製甲州ワインビーフのラグーと栗のコンキリエ ほか

◇Rice & Noodles Station

柚子香る白だしジュレを添えた 秋の味覚と忍野そば

<ビュッフェ料理 おすすめコーナー>

山梨県産新米食べくらべ（梨北米、ミルクークイーン等から2種）/甲斐のぎゅぎゅっとねぎときのこの味噌汁/ラー油木耳/鳴沢菜漬け

◇Hot Selections

富士ヶ嶺ポークのポルベッティ にんにく香るクリームソースで/茸とポテトのグラタン トリュフの香り/信玄どりとトリュフ風味のロワイヤル ほか

◇Maine Dish

※下記よりお選びいただけます。

- ・信玄どりのグリルと甲州ワインオーストリッチのミートローフ シャリアピンソース
- ・本日のおすすめ鮮魚のグリル トリュフドレッシング
- ・富士ヶ嶺ポークバラ肉のグリルと大根煮 スパイシーな照り焼きソース
- ・厳選九州産黒毛和牛ヒレ肉のグリル 牡蠣だし醤油とわさび +2,500円
- ・甲州ワインビーフサーロインのグリル(120g)と本日のおすすめ鮮魚のグリル 牡蠣だし醤油とわさび +3,000円
- ・山梨県産骨付き鹿肉のグリル カフェドパリバター甲州味噌風味 +4,000円
- ・山梨県産黒毛和牛“甲州牛”テンダーロイン（120g）のグリル もろみソース +5,500円

◇Sweets

ベイクドスフレチーズケーキ/ケーキオーショコラ クランベリー ほか

◇Drink

- ・コーヒーまたは紅茶
- ・一升瓶ワインのフリーフロー

■一升瓶ワイン各種について

①サドヤ モンシエルヴァン 赤

- ・豊かな果実味と程よい渋みが調和した、端正な味わいの赤ワイン。
- ・相性の良い料理：

山梨県産シャインマスカットとハモンセラーノのサラダ

②サドヤ モンシエルヴァン 白

・柑橘や白い花を思わせる香りと軽快な酸味が魅力。清らかで洗練された印象の辛口白ワイン。

- ・相性の良い料理：

カレイのロースト トマトのボスカイオーラソース



「サドヤ モンシエルヴァン」イメージ

③蔵 赤

・やわらかな果実味と穏やかな渋みが織りなす、食事に寄り添う落ち着いた風格の赤ワイン。

- ・相性の良い料理：

信玄どりのグリルと甲州ワインオーストリッチのミートローフ

④蔵 白

・透明感のある口当たりとやさしい果実の香り。和洋問わず料理を引き立てる上品な白ワイン。

- ・相性の良い料理：

富士ヶ嶺ポークのポルペッティ にんにく香るクリームソース



「蔵」イメージ

⑤蒼龍ワイン セレクト 赤

・カベルネ・ソーヴィニオンが主体の、深みのある果実香とスムーズな飲み心地が調和した一杯。

- ・相性の良い料理：

山梨県産骨付き鹿肉のグリル カフェドパリバター甲州味噌風味

⑥蒼龍ワイン セレクト 白

甲州種の持ち味を活かした、繊細でシャープな味わい。清涼感が際立つスマートな白ワイン。

- ・相性の良い料理：

柿と信玄どりのグリルチョップドサラダ



「蒼龍ワインセレクト」イメージ

セミブッフェ「Smoke & Grill Semi-Buffer Dinner ～YAMANASHI Wine Mariage～」概要

期間 2025年9月1日（月）～11月30日（日）

時間 （日～金・祭日）18:00～21:00（L.O.）、（土・特定日）17:30～21:00（L.O.）

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

料金 11,800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は、変更になる場合がございます。

※一升瓶ワインのフリーフローを含まないプランも8,800円でご注文いただけます。

<ご予約・お問い合わせ先>

富士マリオットホテル山中湖 TEL：0555-65-6400 URL：<https://www.fuji-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 [X\(Twitter\)](https://twitter.com/marriott) (@marriott)、[Instagram](https://www.instagram.com/marriotthotels) (@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](https://www.marriott.com/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）

富士マリオットホテル山中湖 広報担当：釜中

TEL：090-4089-8266 E-mail：press@fuji-marriott.com