

Press Release

2025 年 8 月 28 日

軽井沢マリオットホテル

信州産の旬食材と地元根付く発酵食品の融合を堪能する秋ディナー

ディナーコース「プライム シンシュウ オータムPrime Shinshu -Autumn-」を発売

ナガノ ワイン 同期間にNAGANO WINEを楽しめるテイastingセットも

期間：2025 年 10 月 1 日（水）～11 月 30 日（日）

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



「Prime Shinshu-Autumn-」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：大平 兼太郎）では、2025年10月1日（水）～11月30日（日）の期間、レストラン「グリル ダイニング ジーGrill & Dining G」にて、信州の旬食材と古くから長野県に根付く発酵文化を融合させたディナーコース「プライム シンシュウ オータムPrime Shinshu -Autumn-」を発売いたします。

「Prime Shinshu」は、四季折々の信州の食材を取り入れ、ホテルシェフが丁寧に仕上げる本格フレンチコースです。今秋は、長野県の伝統的な食文化「発酵食品」にフォーカス。長野県産の味噌や塩麴、米麴ミルクなどの発酵食材を随所に取り入れ、素材本来の旨みと奥深い味わいを引き出しました。前菜は信州サーモンのタルタル そば粉のクレープ包みとフランス鴨胸肉のロティ、2種類の味わいをお楽しみいただけます。続くスープには、秋の味覚である信州産のキノコを使用した、クリームスープをご用意。魚料理は、熱々のスキレットから取り分けてご提供する、真鯛のアクアパッツァ。長野県産の白ワインとセミドライアメルマトを使用し、魚介の旨みを凝縮させた一皿に仕上げました。メインの肉料理では、信州プレミアム牛サーロインとフィレ肉を贅沢にグリル。長野県産赤ワインソースとかぼちゃのピューレ、柿など秋の味わいを添えて最後まで飽きることなく、お召し上がりいただけます。

同日より、ナガノ ワイン NAGANO WINEを気軽に楽しめるグラスワインのセット「ナガノ ワイン ディスカバリー オータムNAGANO WINE Discovery~Autumn~」もご提供。長野県東御市で高品質なワインを手掛ける、リュードヴァンより、巨峰スパークリング、ソーヴィニヨン・ブラン、トリオ・ヴァンドゥーの3種をお楽しみいただけます。

発酵の旨みと信州の秋の恵みを彩り豊かに仕上げた一皿一皿をゆっくりと味わいながら、軽井沢で秋の美食体験をぜひお楽しみください。

■「Prime Shinshu -Autumn-」について

今秋は、長野の豊かな自然が育んだ旬の味覚と、信州に根付く発酵文化を融合させたメニューをご用意しました。地元産の味噌、塩麴、米麴ミルクなどの発酵食材を活かし、素材の旨みと深みを引き出した料理の数々。さんまや信州サーモン、信州プレミアム牛などの厳選食材に、秋の彩りを添えてフレンチの繊細な技法で仕上げています。信州の秋を五感で味わう、贅沢なひとときをぜひご堪能ください。

【メニュー】

◇アミューズ（3点盛り）

- ・さんまのコンフィ 生七味添え
- ・フォアグラのテリーヌ マルコメ10年熟成味噌風味
- ・腸詰屋の生ハムと季節のフルーツ

◇前菜

信州サーモンのタルタル そば粉のクレープ包み
ブルーチーズソース（アトリエ・ド・フロマージュ）

◇前菜2

塩麴でマリネした信州フランス鴨胸肉のロティ
イチジクのコンフィとごぼうのチップ添え

◇スープ

米麴ミルク入り信州産キノコのクリームスープ
舞茸のフリットと共に

◇魚料理

- ・真鯛のアクアパッツァ セミドライアメーラトマトとリュードヴァンの白ワイン
- ・橘倉酒造の日本酒グラニテ 柚子風味

◇肉料理

信州プレミアム牛サーロインとフィレ肉のグリル ぼたんこしょう味噌風味
長野県産赤ワインソース 秋の三種の味わい（ぶどう、かぼちゃ、柿）

◇デザート

- ・小布施産栗のマジョレーヌ カシスアイス 甘酒のメレンゲと共に
- ・プティフル（ひと口サイズのデザート）



「Prime Shinshu -Autumn-」 イメージ



スープイメージ



魚料理 イメージ



肉料理 イメージ

「Prime Shinshu -Autumn-」 概要

期間：2025年10月1日（水）～11月30日（日）

時間：18:00～21:00（L.O.20:30）

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1名様 22,000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 レストランシェフ 梅津 充博のコメント】

信州の豊かな自然と、土地に根づく発酵の知恵。このふたつを融合させ、秋ならではの香りや余韻を感じていただけるコースに仕上げました。地元の生産者の想いが詰まった旬の食材を丁寧に調理しています。一皿ごとに、季節と信州の魅力を感じていただけたら幸いです。



梅津 充博

■ディナーに合わせておすすめのワインテイastingセット「ナガノ ワイン ディスカバリー オータムNAGANO WINE Discovery～Autumn～」

その地、その年ならではの個性が表れるNAGANO WINEを、当ホテルJ.S.A.ソムリエ・エクセレンスが厳選。2025年秋は、千曲川ワインバレーの中でも今注目されるワインの生産地・東御市のワイナリー「リュードヴァン」から、発酵文化と自然の恵みが融合した3種のワインをテイastingセットでご用意しました。シェフ自慢の秋の味覚とともに、信州の大地が育んだ珠玉のワインをぜひお楽しみください。



NAGANO WINE Discovery～Autumn～ イメージ

・Kyoho Sparkling 巨峰スパークリング

長野県東御市の巨峰農家「秀果園」が栽培した巨峰を使用し、リュードヴァンの高度な醸造技術により、巨峰特有のネガティブな香りを抑えた上質な味わいを実現。程よい甘さを感じるセックタイプに仕上がっております。

・Sauvignon Blanc 2024 ソーヴィニヨン・ブラン

国内屈指のソーヴィニヨン・ブランらしい香りと、リュードヴァン独自の豊かな酸味は世界でも稀有なクオリティです。味わいの厚みと骨格の力強さ、香りの持続性をお楽しみいただけます。

・Trio '22 トリオ・ヴァンドゥー

リュードヴァンのボルドー系赤ワインといえば、「メルロ」、「カベルネ・ソーヴィニヨン」、そしてその2品種をブレンドした「ドゥー・ローブ・ヴィオレット」。「トリオ・ヴァン・ドゥー」は、これらに「カベルネ・フラン」を加えた、3種ブレンドの上質な赤ワインです。品種ごとの個性が織りなす、深みと調和をご堪能ください。

「NAGANO WINE Discovery～Autumn～」概要

期間：2025年10月1日（水）～11月30日（日）

内容：リュードヴァンより、ホテルソムリエ・エクセレンスが厳選した3種のワインの飲み比べ

料金：3種セット4,300円（各90ml）

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※ヴィンテージは変更になる場合がございます。

【軽井沢マリオットホテル J.S.A.ソムリエ・エクセレンス 的場隆史のコメント】

信州のテロワールが生み出すNAGANO WINEは、その年、その土地の“今”を語る存在です。今回は、千曲川ワインバレーの中でも注目されるワインの生産地・東御市の「リュードヴァン」より、秋の味覚に寄り添う3種をセレクトしました。果実の繊細な香りや酸の美しさ、深みある余韻。料理とワインが交わることで生まれる信州の“旬”のハーモニーを、ぜひお楽しみください。



的場 隆史

■ディナー付宿泊プラン「プライム シンシュウ ステイPrime Shinshu Stay」

ディナー時のスパークリングワインと朝食の付いた宿泊プランも同時に発売いたします。

「Prime Shinshu Stay」概要

期間： 2025年10月1日（水）～11月30日（日）

- 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3タイプから選べる客室でのご宿泊
 - ・ディナーコース「Prime Shinshu -Autumn-」
ディナー時にスパークリングワイン（お一人様1杯）のご提供
 - ・ホテルレストランでのご朝食

料金： 1名様47,978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>

マリオットホテルについて

世界 70 以上の国と地域において、およそ 600 軒のホテルとリゾートを展開するマリオットホテルは、ホスピタリティの芸術を高め続け、お客様を第一に考えることはブランドの生きた遺産です。マリオットホテルは、モダンで快適な空間と心のこもったサービスを一貫して提供し、日常を超えた体験を提供することで、その水準を高めています。世界中の旅行者のニーズと期待が進化するにつれ、マリオットホテルも進化を遂げ、スタイル、デザイン、テクノロジーを取り入れたグレートルームロビーやモバイルゲストサービスなどの革新的なサービス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 [X \(@marriott\)](#)、[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.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：手島

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