

Press Release

2025 年 11 月 5 日

軽井沢マリオットホテル

冬の軽井沢で、信州牛フィレ肉のパイ包み焼きなど創作フレンチを堪能

プライム シンシュウ ウィンター

ディナーコース「Prime Shinshu -Winter-」を発売

同期間にドメヌ・ヒロキのワインを楽しめるテイスティングセットも

期間：2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 2 月 28 日（土）

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



「Prime Shinshu-Winter-」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12月1日（月）～
2026年2月28日（土）の期間、信州の食材と伝統を活かした冬季限定の創作フレンチディナーコース「^{プライム}Prime
^{シンシュウ ウィンター}Shinshu-Winter-」を発売いたします。冬の軽井沢を舞台に、地元の発酵文化や旬の恵みを取り入れた一皿一皿
が、季節の移ろいととともに特別なひとときを演出いたします。

前菜には、長野県産シナノユキマスとマグロのミキューをリースに見立て、ホリデーシーズンの華やかさを
演出。アメラトマトのクーリと、野沢菜のジェノベーゼソース、2種のソースを添えてお召し上がりいた
だけます。スープ・お魚料理には、佐久の郷土料理「鯉こく」をアレンジした鯉とホタテのムースとオマール
エビのポワレに、信州味噌をベースにした香り高いスープを合わせ、松本一本ネギを添えて信州の風土を感
じる一皿に仕上げました。メインには、目の前で切り分ける、フォアグラを忍ばせた信州プレミアム牛フィ
レ肉のパイ包み焼きをご用意。青唐辛子味噌風味の芳醇なマデラソースとともに、香ばしいパイ生地の中に
旨みを閉じ込めた至高の一品です。締めのデザートには、長野県産日本酒を染み込ませたフランス伝統菓子
の「^{ババ}BABA」を、アトリエ・ド・フロマージュの生チーズと合わせたマリアージュでお楽しみください。彩り
豊かな盛り付けで、信州の冬の恵みを五感で味わうコースに仕上がっています。

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 ウィンター}NAGANO WINE Discovery Winter」もご提供。
2025年度の日本ワインコンクールにて金賞を受賞した、信州安曇野のワイナリー「ドメヌ・ヒロキ」のワ
イン3種類をお楽しみいただけます。冬景色と信州の味覚が織りなす、至福の美食体験をぜひご堪能ください。

ブライム シンシュウ ウィンター
■「Prime Shinshu -Winter-」について

冬の軽井沢で味わう、信州の恵みと伝統が織りなす創作フレンチ。
そばの実入りフォアグラのフランや「鯉こく」をアレンジした鯉と
ホタテのムースとオマールエビのポワレに、信州味噌をベースにした香
り高いスープ、信州黄金シャモと信州プレミアム牛フィレの贅沢な2
種の肉料理など、地元食材と郷土の技を活かした特別コースです。
お口直しには、にがり酒と柚子のグラニテをご用意。デザートには
信州風アレンジした長野県産日本酒を染み込ませたフランス伝統
菓子の「BABA」で、冬の美食体験を締めくくります。



「Prime Shinshu -Winter-」イメージ

【メニュー】

◇アミューズ

そばの実入りフォアグラのフラン バニラ香るバルサミコソース

◇前菜

マグロと長野県産シナノユキマスの炙り リース仕立て 鱒子添え
アメーラトマトのクーリと野沢菜漬けのジェノベーゼソース

◇前菜2

牛テールの赤ワイン煮とフォアグラの白菜包み
“アトリエ・ド・フロマージュ”のブルーチーズとリードボーのクリーム煮

◇スープ・魚料理

鯉とホタテのムースとオマールエビのポワレ 信州味噌の鯉こく風
松本一本ネギのエチュベを添えて

◇肉料理

野沢菜油炒め入り黄金シャモのムース バロティーヌ仕立て

◇グラニテ

長野県産にがり酒と生姜、柚子のグラニテ

◇肉料理2

信州プレミアム牛フィレ肉のパイ包み焼き 青唐辛子味噌風味
マデラソース

◇デザート

- ・長野県産日本酒のBABA “アトリエ・ド・フロマージュ生チーズ”
のマリアージュ
- ・プティフル



前菜 イメージ



スープ・魚料理 イメージ



デザート イメージ

「Prime Shinshu -Winter-」概要

期間：2025年12月1日（月）～2026年2月28日（土）

※除外日：2025年12月26日（金）～2026年1月16日（金）

時間：18:00～21:00（L.O.20:30）

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

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。
※ 2名様より承ります。
※ 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】

信州の澄んだ空気と豊かな自然に育まれた旬の食材を、長野に根づく発酵文化とフレンチの技法で丁寧に仕立てました。おすすめは、佐久の郷土料理「鯉こく」を現代風にアレンジした、鯉とホタテのムースにオマール海老のポワレを添えた一皿。信州味噌をベースにした芳醇なスープに、香りと食感が際立つ松本一本ネギを添え、土地の恵みを五感で味わえる一品に仕上げました。心も体も温まる信州の冬の魅力をごゆっくりとお楽しみください。



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 ウィンター NAGANO WINE Discovery ~Winter~」

その年ならではの個性が表れたNAGANO WINEのテイastingセット。2025年冬は、本年度の日本ワインコンクールで受賞した信州安曇野池田のワイナリー、ドメヌ・ヒロキのワインにスポットを当てました。冬の静寂、発酵の奥行き、そして信州安曇野の風土。日本アルプスを望む寒冷地ならではのワインの魅力を、今回は冬とのつながりを通してソムリエが厳選してお届けします。



NAGANO WINE Discovery ~Winter~ イメージ

・ドメヌ・ヒロキ ソーヴィニヨン・ブラン メルキュール 2023 [日本ワインコンクール2025金賞受賞]

柑橘や青リンゴの爽やかな香りに、酵母由来の旨味と厚みが重なり、冬の静けさとともにゆっくりと熟成された余韻が広がります。

・ドメヌ・ヒロキ メルローロゼ 2024

信州の果実を思わせる香りとサーモンピンクの色合いが印象的。冬の澄んだ空気に寄り添う華やかな香りが、季節の料理とともに優雅なひとときを演出します。

・ドメヌ・ヒロキ メルロージュピター 2023 [日本ワインコンクール2025銀賞受賞]

完熟ベリーとスパイスの香りが調和し、寒い季節にふさわしい深みある味わい。長期熟成による豊かな風味は、冬の信州食材とのペアリングにも最適です。

「NAGANO WINE Discovery ~Winter~」概要

期間：2025年12月1日（月）～2026年2月28日（土）

内容：ドメヌ・ヒロキより、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。2025年冬は、日本ワインコンクールで受賞した信州安曇野池田のワイナリー、ドメヌ・ヒロキのワインを厳選しました。冬の静寂や発酵の奥行き、寒冷地ならではの凝縮した果実味と深みのある余韻を感じながら、料理と合わせることで、信州の冬の風土や旬の魅力を存分にお楽しみいただけます。



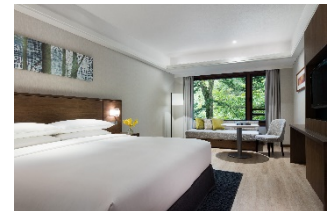
的場隆史

■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12月1日（月）～2026年2月28日（土）
※除外日：2025年12月26日（金）～2026年1月16日（金）
- 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
・コースディナー「Prime Shinshu -Winter-」
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 46,735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](https://www.facebook.com/marriott) や [X \(@marriott\)](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](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.com](https://www.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