

Press Release

2026 年 3 月 11 日

【コートヤード・バイ・マリオット 白馬】

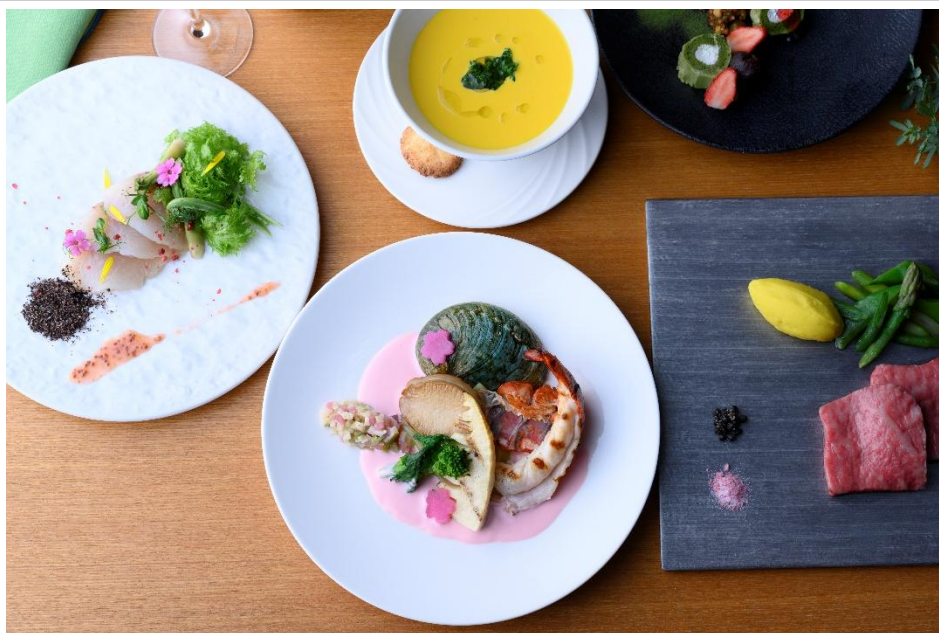
信州の滋味と白馬の春の香りが重なり合うディナーコース

シンシュウ ブレッシング デイナー スプリング

「Shinshu Blessings Dinner -Spring-」を発売

～ 白馬の雪解けと芽吹きを映す春限定のガストロノミー ～

期間：2026 年 4 月 1 日（水）～ 5 月 31 日（日）



「Shinshu Blessings Dinner -Spring-」イメージ

コートヤード・バイ・マリオット 白馬（所在地：長野県北安曇郡白馬村、総支配人：大平 兼太郎）は、2026 年 4 月 1 日（水）～5 月 31 日（日）の期間、“春へ移り変わる白馬村の景色と春の香り”をイメージして、シナノユキマスや山菜、酒粕、発酵食材など信州ならではの食材にこだわった地産地消のディナーコース「^{シンシュウ ブレッシング デイナー スプリング}Shinshu Blessings Dinner -Spring-」を発売します。

雪解けとともに一気に色づく白馬村の春。春の白馬に芽吹く命のきらめきを一皿一皿に込め、五感で楽しむ特別なひとときをご提供いたします。今春のシェフの一押しは、オマール海老をはじめとした贅沢な食材と、信州アルプス牛など地産食材をかけ合わせたコース「^{プレステージ}PRESTIGE」。軽く燻製をかけたシナノユキマスの前菜は、山桜はちみつのやわらかな甘みと山菜のほろ苦さが重なり、信州の春景色を思わせる香りを広げます。雪の下で甘みを蓄えた人参と地元酒蔵の酒粕を合わせたポタージュは、滋味深い余韻とともに土地の恵みを伝えます。オマール海老とアワビを贅沢に合わせ、日本のあわと桜の香りをまとわせた華やかな一皿を用意しました。ハーブオイルでしっとり仕上げた信州アルプス牛には新緑野菜を添え、大地の息吹を感じる味わいに。季節の素材を重ねた一皿ごとに、白馬の春の風景がゆっくりと立ち上がる構成となっています。春の白馬の風景とともに、信州の恵みが織りなす味覚と香りが記憶に残る特別な時間を、大切な人とのひとときにお楽しみください。

シンシュウ ブレッシング ディナー スプリング
■ディナーコース「Shinshu Blessings Dinner -Spring-」について

“春へ移り変わる白馬村の景色と春の香り”をイメージして信州ならではの食材にこだわった地産地消のディナーコース「Shinshu Blessings Dinner -Spring-」。旬の信州食材を満喫するお料理と共に、春の白馬の魅力を存分にご堪能下さい。

<ディナーコース「PRESTIGE」メニュー>

【アミューズ】

本日のアミューズ

【前菜】

シナノユキマスの燻製マリネ

信州の山菜のサラダ添え

長野県産山桜はちみつのハニーマスタードソース

【スープ】

長野県産市野屋酒造の酒粕と雪下人参のポタージュ

酒粕のサブレ添え

【魚料理】

オマール海老のグリルと蒸しアワビのマリアージュ

日本のあわブリュットの桜クリームソース

タケノコ、刻みワサビ、すんき漬けの やたら をアクセントに

【肉料理】

ハーブオイルでコンフィした信州アルプス牛ロース

ターメリック風味のジャガイモのピューレと新緑野菜のサラダ添え

安曇野産生黒胡椒と桜塩

パンとバター

【デザート】

長野県産ふき味噌と抹茶のロールケーキ

白馬そだちのイチゴと抹茶アイスを添えて

コーヒー又は紅茶



Shinshu Blessings Dinner -Spring-
「PRESTIGE」イメージ



前菜 イメージ



魚料理 イメージ



肉料理 イメージ

【コートヤード・バイ・マリオット白馬 ホテルシェフ 杉山剛一より】

信州の春は、雪解けとともに食材の力強さが一気に花開く季節です。今回は山菜や酒粕、信州アルプス牛など地元の恵みを軸に、香りや食感の重なりで春の情景を表現しました。一皿ごとに土地の息吹を感じていただけるよう、軽やかさと奥行きのある味わいを大切にしています。白馬ならではの季節の移ろいを料理から感じていただけたら嬉しいです。



ディナーコース「Shinshu Blessings Dinner -Spring-」概要

ホテルシェフ 杉山剛一

期 間 : 2026年4月1日(水)～5月31日(日)

料 金 : LAVAROCK 9,500円
PRESTIGE 12,000円

時 間 : 18:00～22:00 (L.O. 21:00)

場 所 : レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」

※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となる場合がございます。食材仕入れの関係上、特定のコースの販売を予告なく停止する場合がございます。



Dining & Bar LAVAROCK

<ご予約・お問い合わせ先>

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

TEL : 0261-72-3511 ホテル WEB サイト : <https://www.cyhakuba.com>

コートヤード・バイ・マリオットについて

コートヤードは、出張を自身の充実感や仕事での成長の原動力であると考え、野心的かつ意欲的なゲストに打ってつけのホテルブランドです。コートヤードは、ゲストが旅行中に自身の情熱だけでなく仕事での情熱も追求できるチャンスを提供します。世界 60 以上の国と地域に 1,285 軒以上のホテルを展開するコートヤードは、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。さらなる詳細や予約に関する情報は courtyard.marriott.com をご覧ください。また、Facebook や @CourtyardHotels にて X(旧 Twitter)、Instagram でも情報を発信しております。

(本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先)

コートヤード・バイ・マリオット 白馬 広報担当：吉田

TEL : 0261-72-3511 FAX : 0261-72-4401 E-mail : press@cyhakuba.com