

Press Release

2026 年 8 月 3 日

軽井沢マリオットホテル

“信州×発酵×秋の実り”が織りなす、軽井沢で味わう秋限定ディナーコース

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

スパークリングワインと朝食が付いた特別宿泊プランも

期間：2026 年 9 月 1 日（火）～11 月 30 日（月）

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、2026年9月1日（火）～11月30日（月）の期間、信州の豊かな秋の実りと地域に根付く発酵文化を掛け合わせた創作フレンチディナーコース「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-Autumn-」イメージ

本コースでは、栗やきのこ、柿など秋の信州を彩る旬の食材に加え、信州サーモンや信州プレミアム牛をはじめとする長野県産食材をふんだんに使用。味噌や柿酢など信州に根付く発酵文化を取り入れ、素材本来の魅力と奥深い味わいを一皿ごとに表現しました。旬の食材と発酵の知恵が響き合う、この季節だけのガストロノミーをお楽しみいただけます。

中でもおすすめは、市田柿フロマージュと生ハムや、信州サーモンと焼き茄子のタルタル、馬肉とリンゴのマリアージュなど、信州の秋の実りを彩り豊かに表現したアミューズ・前菜です。また、長野県産鹿肉の旨みを丁寧に引き出したコンソメや、黒ニンニクとヨーグルトを合わせた長野県産きのこエスカルゴのフリカッセなど、発酵の魅力を随所に取り入れました。そのほかにも、白ワインと柿酢を合わせた魚料理や、信州プレミアム牛フィレとサーロインを青唐辛子味噌とともに味わうメインディッシュ、発酵バターが香る小布施栗のミルフィーユなど、旬の食材と発酵が織りなす多彩な味わいを、コース全体を通してお楽しみいただけます。色づく秋の軽井沢で、秋の実りと発酵文化が融合した、今季だけの美食体験をご堪能ください。

■「プライム シンシュウ オー タムPrime Shinshu -Autumn-」について

「Prime Shinshu -Autumn-」は、信州の豊かな秋の実りと地域に根付く発酵文化を取り入れ、シェフの感性で丁寧に仕立てた今季限定の創作フレンチディナーコースです。栗やきのこ、柿などの旬食材に加え、信州サーモンや信州プレミアム牛などの長野県産食材をふんだんに使用。味噌や柿酢など地元で根付く発酵文化に加え、黒ニンニクや発酵バターなどの旨みを重ねることで、素材本来の魅力と奥深い味わいを引き出しました。色づく軽井沢の秋を感じる料理の数々が、信州ならではの实りと発酵が織りなす美食のひとつときへと誘います。

【メニュー】

◇アミューズ・前菜

- ・きたやつハムのベーコンと栗のクロケット
- ・長野県産市田柿フロマージュと生ハム
- ・信州サーモン、焼き茄子のタルタル包み
- ・馬肉とリンゴのマリアージュ

◇前菜2

長野県産キノコとエスカルゴのフリカッセ 黒ニンニク、ヨーグルト仕立て そばブリニと共に

◇スープ

長野県産鹿肉のコンソメ

◇魚料理

下平目のデュグレレ風 発酵のペアリング（白ワイン、柿酢）
長野県産キノコと松茸のデュクセル

◇グラニテ

ほうじ茶のグラニテ

◇肉料理

信州プレミアム牛フィレ、サーロインと秋、発酵のペアリング 青唐辛子味噌とカボチャピューレ、柿のキャラメリゼ、レンコンのきんぴら

◇デザート

- ・小布施栗ミルフィーユ ～発酵バターの香り～
ホテル特製洋梨のソルベと赤ワイン煮
軽井沢で採れたはちみつとリンゴ酢ソース
- ・プティフル



「Prime Shinshu -Autumn-」 イメージ



アミューズ・前菜イメージ



魚料理イメージ



肉料理イメージ



デザート イメージ

「Prime Shinshu -Autumn-」概要

期間：2026年9月1日（火）～11月30日（月）

時間：18:00～21:00（L.O.20:30）

場所：レストラン「グリル ダイニング ジー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。
- ※ 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 レストラン料理長 梅津 充博のコメント】

信州の豊かな秋の実りと地域に根付く発酵文化を生かし、この季節ならではの味わいを一皿一皿に込めました。“信州×発酵×秋の実り”をテーマに、栗やきのこ、柿などの旬食材に、味噌や柿酢などの発酵の知恵、黒ニンニクや発酵バターなどの旨みを重ね、素材本来の魅力を引き出しました。

ゲストの皆様には信州ならではの秋の味覚を笑顔でお楽しみいただけるよう、心を込めて仕上げた今季限定のディナーコースを、ぜひご堪能ください。



■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」概要

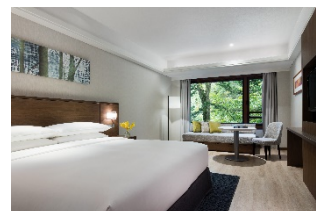
ディナー時のスパークリングワインと朝食の付いた宿泊プランも同時に発売いたします。

期間：2026年9月1日（火）～11月30日（月）

- 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 48,224円～（2名様1室ご利用時）

- ※ 上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。別途、入湯税・宿泊税を申し受けます。
- ※ 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 ポンヴォイ）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