

Press Release

2018年8月8日

富士マリオットホテル山中湖

— 実りの秋到来、山梨の美味に舌鼓 —

秋を味わうディナーとテイastingワインセットを販売

ヤマナシハーヴェストテーブル

YAMANASHI Harvest Table

期間：2018年9月1日（土）～11月30日（金）

場所：レストラン「Grill & Dining G」



セミブッフェ・ディナー「Harvest」料理イメージ



「山梨 Wine Tasting」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、総支配人：飯田 雄介）は、2018年9月1日（土）より11月30日（金）まで、ホテルレストラン「Grill & Dining G」で、秋プロモーション「YAMANASHI Harvest Table」を開催します。

本プロモーションでは、秋に相応しく、山梨県産の旬の食材にこだわり、フルーツを随所に取り入れたディナーメニューのほか、世界に誇る甲州・山梨ワインの中からホテルセレクトのおすすめアイテムを飲み比べできるテイastingセットを販売いたします。秋めく山梨の魅力を味わう、至福のときを皆さまにお届けいたします。

メインが選べるセミブッフェ・ディナー「^{ハーヴェスト}Harvest」

富士マリOTTホテル山中湖のメインダイニング「^{グリル}Grill & ^{ダイニング}Dining G」では、8種よりお選びいただけるメイン料理のほか、豊富な山梨ならではの食材や秋の素材を活かした料理をセミブッフェスタイルで味わいいただける「Harvest」を販売いたします。ブッフェには、鹿や鴨など山梨産ジビエをりんごウッドチップでスモークした自家製燻製をはじめ、サラダやデザートなどが並びます。



イメージ

メイン料理には、甲州白ワインを使ったソースで味わう富士山の伏流水で育まれた虹鱒や、甲州葡萄のソースで味わう甲州ワインビーフなど、山梨で育まれた食材を味わう料理などからお選びいただけます。開放感ある大きな窓から眺める秋の景色とともに、豊富な山梨ならではの味わいをご堪能ください。

◇前菜・サラダ：ブッフェスタイル

- ・りんごウッドチップでスモークした自家製燻製コーナー
[富士山の伏流水で育った甲斐サーモンのスモーク、旬の魚 自家製スモーク（鯉・秋刀魚・するめイカなど）、山梨産ジビエの自家製ミーツモーク（鹿、猪、鴨など）]
- ・沼津港直送の魚のフライと茸と葡萄のハーブガーリックマリネ
- ・秋野菜のバーニャフレddaとサラダブッフェ
- ・甲州ご当地グルメの鶏モツ煮
- ・甲州名水地鶏と秋の味覚釜めし など

◇メインディッシュ（下記 8種より一品お選びください。）

- ・富士山の伏流水で育った虹鱒のコンフィ
フェネルとキャビアルージュの甲州白ワインを使ったブルブランソース
- ・甲州富士桜ポーク ロースのグリル
- ・US アンガスビーフ ハンギングのグリル
- ・健味鶏の腿肉の軽いスモーク焼きと沼津港直送の魚のグリルコンボ（+500円）
- ・甲州ワインビーフの炭火グリル 季節の炭火焼野菜添え 甲州葡萄のソースで（+1,500円）
- ・カナダ産オマール海老のグリル（+1,500円）
- ・山梨県産 鹿肉のグリル（+2,500円）
- ・甲州牛 テンダーロインのグリル（+5,000円）

◇デザート：ブッフェスタイル

- ・りんご・洋ナシ・桃コンポート、甲州葡萄ゼリー など

*メニューは変更になる場合がございます。

期間：2018年9月1日（土）～11月30日（金）

時間：17:30～21:00（L.O.）

場所：Grill & Dining G

料金：1名様 6,500円（サービス料・消費税別）

ワイン テイスティング
山梨 Wine Tasting

ホテルレストラン「Grill & Dining G」では、山梨を代表するワイナリーが醸造したワインの中から、ホテルがセレクトした赤ワイン2種類または白ワイン2種類を飲み比べできるテイスティングセットを販売いたします。同じ山梨ワインでもぶどう品種や蔵元の思い入れで変わるワインの味や色味、香りなど、ワインがもつ特徴の違いを感じていただけます。



■Tasting RED

《ハラモ ブラック・クイーン 2015》写真左
ブラック・クイーンの樽熟成。山梨県産のブラック・クイーンの果実味と樽香のバランスがよく、すり潰したリンゴ、梅の香りが漂う飲み応えのあるワインです。
(原茂ワイン)

《ルミエール プレステージクラス メルロー》写真右
温かみのある濃い色調で、プルーン、ドライフルーツ、クローブなどのスパイス、ドライハーブなどの香りがします。酸味が穏やかで、柔らかな渋みや、まろやかな甘みも感じる豊かなワインです。(ルミエール)



■Tasting WHITE

《甲州テロワール・セレクション祝》写真左
甲州種ワイン造りに特化する勝沼醸造が、勝沼ワインの発祥の地とされる祝地区から収穫された甲州ブドウのみで仕込んだワイン。白桃のようなフルーティーで甘い香りが特徴的です。(勝沼醸造)

《勝沼ソーヴィニオン・ブラン》写真右
レモン、グレープフルーツなどの柑橘系のフレッシュな香り、ハーブなどの爽やかな香り。クリーンな酸味とほのかに感じる甘みとのバランスがよく、フレッシュで爽やかな味わいが広がります。(シャトレーゼ勝沼ワイナリー)

期間：2018年9月1日(土)～11月30日(金)

時間：11:00～22:00 (L.O.)

場所：Grill & Dining G

料金：Tasting RED / Tasting WHITE 各2,000円(サービス料・消費税別)

<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 HP：www.fuji-marriott.com

マリオットホテルについて

世界 64 以上の国と地域において、500 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、次世代の旅行者にきらめくような旅の体験を提供するべく、あらゆる面でお客様の滞在を進化させています。仕事とプライベートを融合する傾向にある世界中の旅行者とより結びつきを強くするために、モバイルでの存在感を強化しています。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。マリオット・ホテルは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リワード（ザ・リッツ・カールトン・リワードを含む）に参加しており、会員の方は、members.marriott.com でスターウッドプリファードゲスト（SPG）とアカウントがリンクでき、エリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行が可能です。詳しい情報は www.MarriottHotels.com をご覧ください。また、Facebook や Twitter (@marriott)、Instagram (@marriotthotels) 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

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: toru.kamanaka@fuji-marriott.com