

## Press Release

2018年2月23日

### 富士マリオットホテル山中湖 春のプロモーション

サ ク ラ セ レ ブ レ ー シ ョ ン

## SAKURA Celebration

富士マリオットホテル山中湖が初めて迎える陽春の季節  
桜舞う春の訪れを祝う料理・ワインフリーフローや宿泊プランを発売

期間：2018年3月1日（木）～5月31日（木）

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：佐藤 巨輔）は、2018年3月1日（木）より5月31日（木）まで、「SAKURA Celebration」をテーマに春のプロモーションを開催します。ホテル内レストランでは、桜ウッドチップのスマーク（燻製）や山梨県産の旬の食材にこだわったbuffet料理が味わえるメインチョイスbuffetのほか、山梨ワインをその芳しいスマーク料理と共にお召し上がりいただけるワインフリーフローを販売いたします。また、卒業や就職など春のお祝い旅行にもご利用いただける、スイートルームでのご宿泊と桜色のテタンジェロゼシャンパンサービスなどがついた宿泊プランなど、春の訪れを祝う料理や宿泊プランで、皆様をお迎えいたします。



（左）宿泊プラン「Spring Suite Celebration」イメージ  
（右上）メインチョイスbuffet「SAKURA -桜春-」イメージ （右下）山梨ワインフリーフローイメージ

メインチョイスブッフェ「<sup>サクラ</sup> SAKURA -桜春-

富士マリオットホテル山中湖のメインダイニング「Grill & Dining G」では、7種よりお選びいただくメインディッシュのほか、桜と春の食材にこだわった料理をブッフェスタイルでもお好きなだけ味わい頂けるメインチョイスブッフェ「SAKURA-桜春-」を販売いたします。ブッフェコーナーには桜ウッドチップでスモークした桜肉（馬肉）や山梨県産ジビエなど自家製の燻製のほか、春キャベツや菜の花など春野菜を味わうスープやキッシュなどが並びます。メイン料理は、桜風味の塩麴で漬け込んだ富士桜ポークのグリルと桜鯛のグリル、富士の伏流水で育った岩魚のムニエル、甲州ワインを飼料に育てられた柔らかな肉質が特徴の甲州ワインビーフのグリルなどからお選びいただけます。山梨の春の訪れを表現した料理の数々をご堪能ください。



(上) メインディッシュ「甲州牛 テンダーロインのグリル (+5,000円)

(下) レストラン「Grill & Dining G」

◇STARTER：ブッフェスタイル

- ・桜チップでスモークした自家製燻製コーナー  
[桜肉（馬肉）、山梨産ジビエ（鹿、猪など）、旬の魚4種、アオリ烏賊、甲斐サーモン、ホタルイカ]
- ・菜の花と桜エビのキッシュ
- ・季節の蒸し野菜とサラダ BAR
- ・春キャベツと浅蜷のスープ
- ・桜をちりばめたバラ寿司 など

◇メインディッシュ（下記7種より一品お選びください。）

- ・甲斐サーモンの甲州味噌マリネ 甲斐茶とヒッコリーのスモーク
- ・沼津港直送 本日の鮮魚のグリル
- ・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
- ・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

- ・ホテルオリジナルデザート

期間：2018年3月1日（木）～5月31日（木）

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）

香るブッフェ+山梨ワインフリーフロー

Grill & Dining Gのラウンジでは、山梨を代表するワイナリーからセレクトした赤・白各3種のスタンダードワインを90分間のフリーフローで存分にお楽しみいただけるプランを販売いたします。ワインのお供には、相性の良い桜肉（馬肉）や鹿や猪といった山梨県産ジビエの燻製を中心としたブッフェ料理をお召し上がりいただき、それぞれに特長ある山梨ワインとのマリアージュをお楽しみいただけます。

《ルバイヤートワイン 赤 / ルバイヤートワイン 白》  
口当たりが軽く微かに熟成した香りが楽しめる赤と、  
複数年ブレンドによるやや複雑な味わいが特徴の白。  
(丸藤葡萄酒工業)

《ハラモ ルージュ / ハラモ ブラン》

ブラック・クイーンや甲斐ノワールなどをブレンドした  
ミディアムボディの赤とフルーティーな甲州を使った  
さっぱりとした味わいの白。(原茂ワイン)。

《フジクレール ルージュ / フジクレール ブラン》

渋みや酸味、香りのバランスがとれたソフトな飲み口の  
赤と、爽やかな香りと程よい酸味が楽しめる白。  
(フジッコワイナリー)



期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木)

時間：17:30～20:00 (L.O.)

場所：Grill & Dining G

料金：1名様 5,500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](http://www.fuji-marriott.com)

## 宿泊プラン

スプリングスイートセレブレーション

### Spring Suite Celebration

卒業や就職など、お祝いの一ときをご家族でお過ごしいただける、リビングルームとベッドルームからなる温泉付きのゆとりあるエグゼクティブスイートルーム(67㎡)宿泊のプランを提供いたします。お部屋には、テタンジェのロゼシャンパンとフルーツ盛り合わせをお届けするほか、レストランでは本プラン限定でメッセージを添えたホテルオリジナルデザートでお祝いのお手伝いを致します。



期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木)泊

※4/28・29、5/3～5泊を除く

内容：・エグゼクティブスイート(67㎡/温泉付)でのご宿泊

・アーリーチェックイン 14:00 (通常 15:00)

・レイトチェックアウト 12:00 (通常 11:00)

・テタンジェ ロゼとフルーツ盛り合わせをお部屋へお届け

・ご夕食はレストランでコース料理 または メインチョイスブッフェ

・ご夕食時のデザートはお祝いメッセージ入りオリジナルデザート

料金：1泊2食付 1名様 105,732円～

\*2名様1室ご利用時の料金（サービス料・消費税込、入湯税別）

\*料金はご利用日・ご利用人数により異なります

### <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](http://www.fuji-marriott.com)

## マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナルは、米国 メリーランド州ベセスダに本社をおき、現在125の国と地域に、30のブランド、6,200軒以上のホテルを擁する企業です。ホテルの運営、フランチャイズ事業、パッケージ・オーナーシップ・リゾートのライセンス事業を全世界で展開しています。また、多くの受賞歴を誇るロイヤリティ・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）」と「スターウッド プリファード ゲスト®」の運営を行っております。詳しい情報、ご予約は [www.marriott.com](http://www.marriott.com) を、最新の企業ニュースは [www.marriottnewscenter.com](http://www.marriottnewscenter.com) をご覧ください。Facebook、Twitter、Instagram (@MarriottIntl) でも情報を発信しています。

## マリオットホテルについて

世界 50 以上の国々において 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。すべてのマリオットホテルは、旅行業界で数々の賞を受賞しているマリオット・リワード®フリークエント・トラベラー・プログラムに参加しており、宿泊の際に使用した金額に応じて、ホテルのポイントまたは航空会社のマイルを獲得することができます。詳細については、[www.MarriottHotels.com](http://www.MarriottHotels.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

富士マリオットホテル山中湖

広報担当：釜中（伊豆マリオットホテル修善寺 セールス&マーケティング課兼任）

TEL：090-4089-8266 E-mail：[toru.kamanaka@izu-marriott.com](mailto:toru.kamanaka@izu-marriott.com)