

Press Release

2018年11月7日

富士マリオットホテル山中湖

日本酒造りから生まれる豊かな味わいと 旬の食材を味わうディナー「SAKE Cuisine」

南アルプスの名水が生きる山梨の日本酒を使ったカクテルも

期間：2018年12月1日（土）～2019年2月28日（木）

場所：レストラン「Grill & Dining G」



セミブッフェ・ディナー「SAKE Cuisine」イメージ



「日本酒スパークリングカクテル」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12月1日（土）より2019年2月28日（木）までの期間、ホテルレストラン「Grill & Dining G」で、日本酒造りから生まれる酒粕や塩麴などを生かしたユニークなディナー「SAKE Cuisine」と、日本酒スパークリングを使ったカクテル3種を販売いたします。

富士マリオットホテル山中湖では世界中で沸き起こる日本酒ブームと当地山梨県ならではの日本酒造りに注目し、この冬、「SAKE」をテーマにした創造的なお料理やオリジナルカクテルをお届けいたします。レストランでは、地元の日本酒醸造元「七賢」の酒蔵で酒造りとともに生産される酒粕や麴など、大人の味わいを山梨県産の旬食材に取り入れた料理をセミブッフェスタイルで堪能していただけます。また、お料理と一緒に楽しみいただける山梨の日本酒スパークリングをベースにした新しい感覚のオリジナルカクテルを販売いたします。世界が注目する「SAKE」、山梨ならではの名水が作り出す豊かな味わいを、凛とした空気に包まれた冬の山中湖でお楽しみください。

メインが選べるセミブッフェ・ディナー「SAKE Cuisine」

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、山梨ならではの食材や冬の素材を活かし、酒粕や麴を随所に取り入れた料理をセミブッフェスタイルで味わいいただける「SAKE Cuisine」を販売いたします。ブッフェには、塩麴に漬けた山梨で獲れた猪肉などの山梨産ジビエをオークウッドチップでスモークした自家製燻製をはじめ、麴ドレッシングのサラダやデザートには甘酒プリンなどが並びます。



イメージ

メイン料理には、富士山や南アルプスの麓に広がる大自然で育った信玄どりのもも肉を塩麴でマリネしたコンフィと沼津港直送の鮮魚のグリルコンボや、富士の伏流水で育った富士山サーモンを甘酒香るクリームソースで味わうグリル料理など、山梨で生まれた食材を使った料理など8種よりお選びいただけます。

【メニュー】

◇前菜・サラダ：ブッフェスタイル

- ・オークウッドチップでスモークした自家製燻製コーナー
[塩麴に漬けた山梨で獲れた猪肉、山梨産鹿肉、健味鶏のササミ、沼津港直送のヤリイカなど6種類]
- ・沼津港直送のイダコ 塩麴マリネのアヒージョ
- ・冬の根菜たっぷりボルシチ 酒粕クリームチーズ添え
- ・富士山の地下天然水で育ったトマト「富士トマ」や山梨県産クレソンなどのサラダを甲州玉葱のドレッシングや麴ドレッシングで
- ・公魚のフリット 自家製ケチャップで など

◇メインディッシュ（下記8種より一品お選びいただけます。）

- ・富士山の伏流水育ち富士山サーモンのグリル甘酒香るクリームソース
- ・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
- ・山梨県で育った信玄どり骨付きもも肉 塩麴でマリネしたコンフィ&沼津港直送鮮魚と野菜のグリルコンボ（+500円）
- ・甲州ワインビーフの富士桜高原麦酒入りガルボナード グリル野菜飾り（+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

- ・甘酒のプリン、グラスデザート数種、アイス など

期間：2018年12月1日（土）～2019年2月28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）

Sake Cocktail —日本酒カクテル—

ホテルレストラン「Grill & Dining G」では、山梨で伝統の酒造りの技術を活かしなが
も日本酒の持つ可能性に挑み続ける山梨銘醸株式会社（七賢）の日本酒スパークリング（七賢）
を使用したカクテルをご用意いたしました。料理を引き立てる米由来の旨みや甘味を、日本
酒カクテルにてお楽しみください。



◆七賢キールロワイヤル 1,000円

フルーティーな吟醸香がきわだつ七賢スパークリングと
クレームド・カシス（黒すぐり）をあわせ、甘口に仕立
てました。



◆七賢ミモザ 1,000円

七賢スパークリングの特徴である、瓶内二次発酵ならで
はのきめ細やかな泡がスクイーズオレンジのフレッシュ
な果実味をよりまろやかにしてくれる、フルーティーで
口当たりの良いカクテルです。



◆ホワイトカラー 1,000円（ノンアルコールカクテル）

ヨーグルトの酸味と甘酒が程よく合い、グリーンアップ
ルシロップの爽やかな甘味が後を引く、老若男女誰もが
楽しめるノンアルコールカクテルです。

期間：2018年12月1日（土）～2019年2月28日（木）

時間：11:00～22:00（L.O.）

場所：Grill & Dining G

<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でスターウッドブリ
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