

軽井沢マリオットホテル

長野県北佐久郡軽井沢町長倉 4339

Press Release

2019年1月30日

軽井沢マリオットホテル

華やかで甘い軽井沢高原いちごと信州食材を味わう特別ディナー
一層の彩りを添えるストロベリーカクテルも

カ ル イ ザ ワ ス ト ロ ベ リ ー モ ー メ ン ト

Karuizawa Strawberry Moment

期間：2019年4月1日(月)～6月30日(日)

場所：レストラン「グリル アンド ダイニング ジーGrill & Dining G」



Karuizawa Strawberry Dinner イメージ

軽井沢マリオットホテル(長野県北佐久郡軽井沢町長倉 4339、総支配人:飯田 雄介)では、
2019年4月1日(月)より6月30日(日)までの期間、レストラン「グリル アンド ダイニング ジーGrill & Dining G」にて春
のレストランプロモーション「カ ル イ ザ ワ ス ト ロ ベ リ ー モ ー メ ン トKaruizawa Strawberry Moment」を開催いたします。

本プロモーションでは、浅間山を正面に臨む標高1,000mの広大な敷地で栽培され、一年を通して様々な品種を楽しむことができる「軽井沢高原いちご」を、信州ならではの旬の食材とともに随所に取り入れたディナーで味わいいただけます。軽井沢高原いちごとクリームチーズの信州産生ハム巻きのアミューズから始まり、オードブルやパスタ、メインのグリル料理全てで軽井沢高原いちごが楽しめるメニューをコーススタイルでご提供。お食事に華を添える色鮮やかないちごのカクテルとともに、軽井沢マリオットホテルがお届けする春のひとときをお過ごしください。

■ Karuizawa Strawberry Dinner

軽井沢の豊かな自然環境で育まれた軽井沢高原いちごや、厳選した信州食材をふんだんに使ったメニューをご用意。南信州アルプスサーモンや信濃ユキマスといった信州ならではの素材を、シェフがマリOTTスタイルにアレンジしたいちご尽くしのディナーコースをお届けします。

【メニュー】

◇アミューズ

軽井沢高原いちごとクリームチーズの信州産生ハム巻き
バルサミコソース

◇オードブル

軽井沢高原いちごと南信州アルプスサーモンの軽い燻製タルタル
ガトー仕立て いちごのヴィネグレットドレッシングと共に

◇パスタ

軽井沢高原いちごとトマトの冷製パスタ

◇メイン(下記3種から1種を選択)

- 長野県産信濃ユキマスといちご風味のパート焼き
信州産カリフラワーとマスカルポーネのリゾットを添えて
ブルーベリーソース
- 長野県産信州ハーブ銘柄鶏のスチーム 赤米ピラフと春の温野菜添え
軽井沢高原いちごと信州赤ワイン風味のベリーソース
- 国産牛ストリップロインのグリル 赤米ピラフと春の温野菜添え
軽井沢高原いちごと信州赤ワイン風味のベリーソース(+3,500円)

◇デザート

Grill & Dining G 特製デザート

本日のパン

コーヒーまたは紅茶



期間: 2019年4月1日(月)~6月30日(日)の日曜~木曜日 ※4/27~5/6を除く

時間: 17:30~21:30(L.O.21:30)

場所: レストラン「Grill & Dining G」

料金: 6,500円

■ Strawberry Cocktail

甘さが詰まった軽井沢高原いちごの鮮やかな色合いと味わいが楽しめる2種類のカクテル。春の優雅なひとときを一層華やかに彩ります。

Strawberry Cosmo(写真右)

ピンクやレッドの色合いが美しいクラシックカクテル「コスモポリタン」を、軽井沢高原いちごを使ってアレンジ。甘さいっぱいの一いごをダイレクトに味わえます。

Strawberry Sweet(写真左)

軽井沢高原いちごとヨーグルトのリキュールを使った2層仕上げのカクテル。フルーティーな香りとヨーグルトのまろやかな味わいが楽しめます。



期間: 2019年4月1日(月)~6月30日(日)

時間: 11:00~22:00

場所: レストラン「Grill & Dining G」

料金: 各 1,200円

<ご予約・お問い合わせ先>

軽井沢マリOTTホテル TEL:0267-46-6611 URL:<https://www.karuizawa-marriott.com>

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※表示料金には別途消費税・サービス料(10%)を加算させていただきます。

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

森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社

軽井沢マリオットホテル 広報担当:北村

TEL:03-6409-2820 FAX:03-6409-2813 E-mail: kitamura-w@mt-hr.com