

富士マリオットホテル山中湖

富士山麓の恵みを味わうシーズンナルディナーコース

サマーオアシス
「Summer Oasis」を販売

夏の湖をイメージしたオリジナルカクテルも

期間：2021年6月1日（火）～8月31日（火）



ディナーイメージ

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：佐藤 巨輔）では、2021年6月1日（火）よりホテル1階レストラン「Grill & Dining G」にて、山中湖の夏を彩るシーズンナルディナーコース「Summer Oasis」を販売いたします。

本ディナーは、山中湖がもたらす山や水、大地などの恵みを受けて育った夏野菜や富士山の伏流水で育った魚など、この地ならではの食材が織りなす全9品のディナーコースです。山中湖を代表する河川、「桂川」の鮎を使用した「甲州味噌と忍野豆腐のけんちんカダイフ巻き」は、ふっくらとした鮎の身にパリパリとした食感が楽しいカダイフを巻いて焼き上げた一品。山中湖村に隣接する道志村で生まれたビタミン、ミネラル、食物繊維など豊富な栄養素を含むスーパーフード、クレソンのソースでお召し上がりください。メインには、キメが細かくほんのり甘みのある肉質が特徴の「甲州ワインビーフ」の食べ比べをご用意。柔らかくヘルシーなテンダーロイン（ヒレ）と、脂の甘味を感じられるジューシーなサーロイン、それぞれお好みのコンディメントを合わせてお楽しみください。地元食材の魅力を知り尽くしたシェフによる、豪快さと繊細さを兼ね備えた珠玉の料理の数々をお届けいたします。

清涼な風と美しい緑に包まれる夏の高原リゾートで、夏の恵みを味わうひとときをご堪能ください。

■ディナーコース「Summer Oasis」について

山梨のみずみずしい食材を味わうシーズナルディナーコースです。その日の仕入れによりメニューが決まる本日の逸品から始まり、旬の山梨県産もろこしのスープを含むオードブルの盛り合わせ5種や焼き茄子に山梨県産鹿肉を合わせた味わい深いスープなど、食材そのものの魅力を引き出す和食の味付けをベースに、シェフが趣向をこらした一品一品を取り揃えました。和と洋の融合がもたらす優美な味わいをご堪能ください。

【メニュー】

- ◇アミューズ
本日の逸品
- ◇オードブルの盛り合わせ5種
山梨もろこしの一口スープ
甲州馬肉と富士山サーモンの自家製スモーク
地野菜の焼き浸し
“温泉うなぎ”の甲州赤ワイン寿司
甲斐名物“鮑の煮貝”と海藻の酢の物
- ◇刺身
沼津港直送鮮魚と水ダコのそぎ造り 梅肉と大葉のソース
- ◇セカンドオードブル
焼き茄子と伏見甘長、県産鹿肉団子のスープ
- ◇ポワソン
山梨県産鮎、甲州味噌と忍野豆腐のけんちんカダイフ巻き 道志クレソンソース
- ◇メイン
甲州ワインビーフの食べ比べ サーロイン&テンダーロイン
コンディメント各種
- ◇身延特産ミニ湯葉餡かけご飯
- ◇本日のデザート
- ◇コーヒーまたは紅茶



ディナーイメージ

期間： 2021年6月1日（火）～8月31日（火）
時間： 平日：18:00～21:00（L.O.）
土・日・祝日：17:30～21:00（L.O.）
場所： レストラン「Grill & Dining G」
料金： 12,750円



Grill & Dining G

■夏のオリジナルカクテル

夏の山中湖をイメージしたオリジナルカクテル。ブルーキュラソーにコアントロー、アブソルートシトロンを合わせ、トニックウォーターを注いだ夏らしい爽やかな一杯です。月明りできらめく湖面と、水深が深くなるにつれ、濃く深いブルーに変わっていく夜の湖をグラデーションで表現しました。アルコールが苦手な方は、ノンアルコールのモクテルでもお楽しみいただけます。

- シマリングレイク
• Shimmering Lake（カクテル）
- ディープブルー
• Deep Blue（モクテル）



カクテルイメージ

期間： 2021年6月1日（火）～8月31日（火）
時間： 16:30～21:00（L.O.）
※2020年5月30日より当面の間、営業時間を変更しております。
場所： レストラン「Grill & Dining G」
料金： 1,250円～

<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 URL：<https://www.fuji-marriott.com>

※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は、変更になる場合がございます。

■ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

富士マリオットホテル山中湖では、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。 <https://www.fuji-marriott.com/>

マリオット・ホテルについて

世界 60 以上の国と地域において、580 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、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。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。詳しい情報は www.MarriottHotels.com をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott) や [Twitter](https://twitter.com/marriott) (@marriott)、[Instagram](https://www.instagram.com/marriotthotels) (@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 ボンヴォイ) 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](https://www.marriott.com/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.marriott.com](https://www.marriott.com/bonvoy) 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

TEL：090-4089-8266 E-mail：press@fuji-marriott.com