

Press Release

2021年7月28日

富士マリオットホテル山中湖

山梨の旬や土地を感じる、秋のディナーコース

ハーベスト フェスティバル

「Harvest Festival」を発売

秋香るオリジナルカクテルも

期間：2021年9月1日（水）～11月30日（火）

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



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 ナオスケ 巨輔）では、2021年9月1日（水）～11月30日（火）の期間、ホテル1階レストラン「Grill & Dining G」にて山中湖の秋を彩るディナーコース「Harvest Festival」を発売いたします。
ハーベスト フェスティバル

本ディナーは、山梨の風土がもたらす様々な恵みを受けて育った季節の食材や山梨の郷土料理を、シェフこだわりの洋スタイルにアレンジした全9品のコース料理です。「富士山サーモンと甲州名物“あわび煮貝”の甲州ワイン蒸し」は、白ワインで蒸すことでふっくらとした食感と豊かな風味を加え、山梨県甲斐市の特産八幡芋の 에스プーマ をかけました。「富士吉田マタギの鹿ロース肉と甲州ワインビーフサーロインのグリル」は臭みがなく旨味の濃い県産鹿肉と、甲州が誇るブランド牛を富士五湖の郷土料理、味噌にゴボウ等の根菜を炒め入れた鉄火味噌をつけて食べるシンプルかつワイルドな一品に。秋の滋味深い食材と郷土料理で旬や土地を感じる、ここでしか味わえない料理の数々をお楽しみください。

また、期間中は山梨ワインを使用したオリジナルカクテルとノンアルコールのモクテルも提供いたします。ディナーと合わせてお楽しみください。

鮮やかに紅葉が色づく山中湖で、旬を迎える贅沢な秋の恵みを味わうひとときをご堪能ください。

■「Harvest Festival」について

山梨の旬の食材や郷土料理をシェフオリジナルにアレンジした全9品のディナーコースです。オードブルには、小粒の皮付きジャガイモを味噌で煮た、上野原市^{ユズリハラ} 桐原地域の郷土料理である「せいだのたまじ」を里芋を使用し口当たりなめらかに仕上げるなどシェフオリジナルの品々を盛りつけました。鉄火味噌といただくメインの鹿肉ロースと甲州ワインビーフのグリルの前には、富士天然水の氷に甲州八珍果を忍ばせたお口直しのグラニテをご用意。実り豊かな山梨の秋の食材、山梨の郷土料理を存分にお楽しみいただけます。

【メニュー】

◇アミューズ
本日の逸品

◇オードブルの盛り合せ
自家製 富士山サーモンの薫製
^{ユズリハラ} 桐原地区の郷土料理 里芋の甘辛煮～せいだのたまじ～
道志村お刺身こんにやくと忍野豆腐の胡桃和え
信玄どりのプレッセと柿酢のマリネ 山椒風味
甲州馬肉の手毬寿司 鳴沢菜の手毬寿司

◇造里
八ヶ岳高原ビーツでマリネした駿河湾の鮮魚 焼き霜造里
蕪の山梨県産熟成ぶどう酢マリネ

◇椀物
温泉ワインうなぎと松茸の土瓶蒸し 焼き杉の香り

◇ポワソン
富士山サーモンと甲州名物“あわび煮貝”の甲州ワイン蒸し
甲斐特産 八幡芋のエスプーマがけ

◇グラニテ
甲州八珍果を忍ばせた富士天然水の氷

◇メイン
富士吉田マタギの鹿ロース肉と甲州ワインビーフサーロインのグリル
山梨県産秋野菜グリルと富士五湖“鉄火味噌”を添えて

◇山梨県の郷土食 梨北米の“さんまめし”のミニお茶漬け
◇本日のデザート
◇コーヒーまたは紅茶

期間： 2021年9月1日（水）～11月30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



ディナーイメージ



オードブル盛り合わせ イメージ



メインイメージ



Grill & Dining G

■秋のオリジナルカクテル

山梨の秋にふさわしく山梨ワインを使用したカクテルとモクテルをご用意いたしました。山梨の旬の食材、郷土に料理とともに楽しんでみてください。

セント オブ オータム

・ Scent of Autumn (写真左) カクテル

綺麗な水面の湖に写る紅葉と秋の夕焼けをイメージしたカクテルをご用意いたしました。梨の甘さに白ワインとコアントローのすっきりとした味わいをお楽しみください。

オータム ジュエリー

・ Autumn Jewelry (写真右) モクテル

山梨赤ワインのゼリーがほろ苦い大人のモクテルです。桃ジュースの氷が解けて少しずつ変化する味わいが移ろう秋を表現しています。



カクテルイメージ

期間： 2021年9月1日（水）～11月30日（火）

時間： 16:30～21:00（L.O.）

※モクテルのAutumn Jewelryは11:00からご提供しております。

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OTTホテル山中湖 TEL：0555-65-6400 URL：<https://www.fuji-marriott.com>

※記載のメニュー内容・営業時間は、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%）含みます。

■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OTT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65以上の国と地域において、550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やTwitter (@marriott)、Instagram (@marriotthotels)でも情報を発信しております。マリオット・ホテルは、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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