

2021年8月6日

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

深まり行く秋の白馬で味わう季節のオリジナルバーガー

「シナノユキマスのグリルバーガー」を発売

信州の旬の食材を活かしたフリカッセやパフェなど秋メニューをご用意

期間：2021年9月1日（水）～11月30日（火）

場所：レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」



シナノユキマスのグリルバーガー

コートヤード・バイ・マリオット 白馬（所在地：長野県北安曇郡白馬村、総支配人：阿良山 伸昭）は、2021年9月1日（水）～11月30日（火）の期間、ホテルレストラン「Dining & Bar LAVAROCK」にて信州の味覚を堪能する「シナノユキマスのグリルバーガー」を発売いたします。

本商品は長野県の特産魚であるサケの仲間「シナノユキマス」をふっくらとグリルし、レタス、トマトのほか、甘味と風味が凝縮された焼き林檎とともにバンズで挟んだオリジナルバーガー。旬を迎える信州産茸を細かく刻んでトリュフバターと混ぜ合わせた濃厚なオリジナルソースが、シナノユキマスのやさしい味わいを引き立て、豊潤な香りと旨味が口の中に広がります。付け合わせには、白馬村のブランド米・紫米の香ばしいポン煎餅や、サクサクの牛蒡のフリットをご用意。信州の恵みが詰まったボリューム感あふれる逸品をお楽しみください。

その他にも信州食材を取り入れ、煮込み料理「信州福味鶏のフリカッセ」や、小布施栗を使用した「信州オータムテイストパフェ」も秋季限定でご用意いたします。

山々が色鮮やかに染まる秋、段々と深まり行く白馬の自然を感じながら、信州の旬を味わう食体験をご堪能ください。

## シナノユキマスのグリルバーガー 信州茸とトリュフバター<sup>①</sup>の被せ焼き

長野県の特産魚である「シナノユキマス」をふっくらとグリルし、焼き林檎や新鮮な野菜と合わせたボリューム感抜群のオリジナルバーガー。秋の美味と長野県産の魚介にこだわったフィッシュバーガーは、アクティビティの後にも気軽にお召し上がりいただける一品です。

料金：2,400 円



シナノユキマスのグリルバーガー

## 信州福味鶏のフリカッセ 実り豊かなパイ包み焼き

こんがり焼き上げたサクサクのパイの中には、トリュフオイルの風味が際立つフリカッセが。柔らかくジューシーな信州福味鶏や信州産茸、果肉感たっぷりの信州産林檎をホワイトソースで煮込んだ、食べ応えのある一品。七味をアクセントに辛味が効いたパルメザンチーズをまぶして、味の変化もお楽しみいただけます。

料金：2,900 円



信州福味鶏のフリカッセ 実り豊かなパイ包み焼き

## 信州オータムテイストパフェ 小布施栗を添えて

信州の秋を一皿に詰め込んだスイーツパフェ。渋皮栗の濃厚なマロンクリームの上に、葡萄や林檎など信州産フルーツのほか、信州の小布施栗をあしらいました。小布施栗の繊細で上品な甘さとフルーツの絶妙なハーモニーをお楽しみください。

料金：1,800 円



信州オータムテイストパフェ 小布施栗を添えて

### 上記商品概要 《共通》

期間： 2021年9月1日（水）～11月30日（火）

時間： 11:00～22:00 (L.O.21:30)

場所： レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」

※掲載の料金はサービス料・消費税込みの料金です。  
※記載のメニュー内容および提供期間、時間は変更となる場合がございます。



レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」

## 《ご予約・お問い合わせ先》

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

TEL：0261-72-3511 ホテルWEBサイト：<https://www.cyhakuba.com>

■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  
コートヤード・バイ・マリオット 白馬では、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.cyhakuba.com>

## コートヤード・バイ・マリオットについて

コートヤードは、出張を自身の充実感や仕事での成長の原動力であると考えて、野心的かつ意欲的なゲストに打ってつけのホテルブランドです。コートヤードは、ゲストが旅行中に自身の情熱だけでなく仕事での情熱も追求できるチャンスを提供します。世界 55 以上の国と地域に 1,200 軒以上のホテルを展開するコートヤードは、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](#) 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://MarriottBonvoy.marriott.com) をご覧ください。さらなる詳細や予約に関する情報は [courtyard.marriott.com](https://courtyard.marriott.com) をご覧ください。また、[Facebook](#) や [@CourtyardHotels](#) にて [Twitter](#)、[Instagram](#) でも情報を発信しております。

## 【報道関係者様からのお問い合わせ先】

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

広報担当：藤田・橋本

TEL：0261-72-3511 FAX：0261-72-4401 E-mail：[press@cyhakuba.com](mailto:press@cyhakuba.com)