

Press Release

2021年11月17日

軽井沢マリオットホテル

シャンパーニュと同じ製法を用いた NAGANO WINE の魅力を味わう

ヴァンヤードトゥテーブルウィンター

「Vineyard To Table Winter 2021-2022」を発売

特別なシーンを華やかに彩るスパークリングワインのテイスティング

期間：2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)

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



「Vineyard To Table Winter 2021-2022」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、総支配人：阿良山 伸昭）では、2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)の期間、レストラン「グリル ダイニング ジーGrill & Dining G」にて、シニアソムリエが季節に合わせて厳選したNAGANO WINEのスパークリングワインと老舗シャンパーニュを飲み比べられる「ヴァンヤードトゥテーブルウィンターVineyard To Table Winter 2021-2022」を発売いたします。

お祝いイベントが多い冬、特別なシーンを彩る「泡」の2種類のテイスティングセットをご用意いたします。お届けするスパークリングワインは、豊富な日射量と大きな寒暖差が特徴の長野県東御市で、本場フランスに並ぶワイン造りを目指したリュードヴァンより、シャンパーニュと同じ瓶内二次醗酵による製法できめ細やかな泡を実現した「リュードヴァンスペシャルRue de Vin Spécial」。そして、時代を超えて愛される本場フランスの老舗メゾンG.H.マムの「グランコルドンGRAND CORDON」と飲み比べていただき、品種や製法、味わいとの違いをお楽しみいただけます。空気が澄み渡る幻想的な景色を見渡すレストランラウンジで、長野県産・フランス産のチーズをはじめとするオードブルとともにご賞味いただけます。

大切な人との特別なひとときを彩る華やかな1杯を、軽井沢マリオットホテルでご堪能ください。

■ 「Vineyard To Table Winter 2021-2022」 について

信州が誇るワイナリーやワインバレーにスポットを当て、季節ごとに厳選したワインとそれに合わせたホテル特製オードブルをご提供する「Vineyard To Table」。ワインはホテルでご購入も可能です。互いの味を引き立てるワインとオードブルのマリアージュを楽しみ、新たなお気に入りのワインと出会う贅沢なひとときをお過ごしください。

テイスティングメニュー

リュードヴァン リュードヴァン スペシャル
「Rue de Vin Spécial」

自社栽培のピノ・ノワールと少量のシャルドネを加えて、シャンパーニュと同じ瓶内二次醗酵による製法によりきめ細やかな泡を実現した辛口白のスパークリング。辛口ながら厚みのある味わいが広がります。

G.H. マム グランコルドン
「GRAND CORDON」

フランスはランス地方に広がる名門メゾン マムを代表する一本。シャルドネのもつエレガンスさとミネラル感、ピノ・ムニエのもつフルーティさ、そしてピノ・ノワールの力強さがバランスよく広がり、大胆で豊かな味わいをお楽しみいただけます。



ワインイメージ

オードブルメニュー

- ・本日のチーズ ドライフルーツとクラッカー添え
(長野県産とフランス産チーズ)
- ・「腸詰屋」の生ハム&サラミ 季節の信州フルーツ

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

「Vineyard To Table Winter 2021-2022」 概要

- 期間： 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)
※2021年12月26日(日)～2022年1月3日(月)は除外
- 時間： 17:30～20:30 (L.O.)
- 場所： レストラン「Grill & Dining G」
- 料金： 1名様 5,900円 ワイン各1杯(90ml)・オードブル

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※営業時間は変更になる場合がございます。



レストラン「Grill & Dining G」

<ご予約・お問い合わせ先>

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

■ 「NAGANO WINE」 について

雨が少なく水はけのよい、ぶどう栽培に適した自然条件が揃う長野県で、長野県原産地呼称管理制度により、「栽培方法」「生産方法」「味覚」の観点から厳しい審査を経て製造される長野県産ワイン。日本ワインコンクールでも、NAGANO WINEが数多く入賞してきた実績を持ちます。

■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

軽井沢マリオットホテルでは、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.karuizawa-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、ゲストがリラクゼーション、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、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の詳細については、MarriottBonvoy.marriott.comををご覧ください。

(本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先)

軽井沢マリオットホテル 広報担当：吉住、谷口

TEL：0267-46-6611 FAX：0267-46-6061 E-mail：press@karuizawa-marriott.com