

## Press Release

2024年8月1日

### 富士マリオットホテル山中湖

“スモーキーな香り”にこだわり、五感で秋の味覚を楽しむディナーコース

スモークド アンド センテッド ヤ マ ナ シ

## 「Smoked and Scented Yamanashi」を発売

期間：2024年9月1日（日）～ 11月30日（土）



ディナーコース「Smoked and Scented Yamanashi」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、支配人：秋本 直行）では、2024年9月1日（日）から11月30日（土）までの期間、ホテルレストラン「<sup>グリル ダイニング ジー</sup>Grill & Dining G」にて、炭火や燻製のテクニックを巧みに使用した香りで秋の味覚を楽しむディナーコース「<sup>スモークド アンド センテッド ヤ マ ナ シ</sup>Smoked and Scented Yamanashi」を発売いたします。

“スモーキーな香り”をコンセプトにした当コースは、山梨県産の旬の食材をふんだんに取り入れ、食欲の秋にふさわしい五感で楽しめる計8品に仕上げました。コースで提供される季節の前菜には、山梨の郷土料理「おしくじり」や山梨県産の干し葡萄と銘柄鶏の信玄どりを使用した松風など、秋の山梨を感じる5種を盛り込み、五徳から漂うスモークの演出をお楽しみいただけます。吸い物は忍野村産放牧卵を使用した濃厚なコクと上品な甘みが特徴のロワイヤルに、信玄どりを炭火焼きにした香ばしい味わいが特徴の一品です。また魚料理は、甲斐サーモンを洋梨・茸・銀杏・栗などの秋の味覚と一緒に閉じ込めた包み焼きをご用意。さらに、肉料理はよりスモーキーな香りを感じていただけるよう、甲州ワインビーフのサーロインを薫焼きでご提供いたします。乾いた薫の香ばしさが肉を包み込み、ひと口ごとに鼻を抜けるお肉と薫の香りをお楽しみください。

富士山も冠雪し、木々が色付く秋の山中湖。食材だけでなく調理方法にもこだわり、スモーキーな香りと味わいで、贅沢な秋の夜長をお過ごしください。

## ■ディナーコース「Smoked and Scented Yamanashi」について

本日のアミューズから始まり、“スモーキーな香り”にこだわった五感で秋の味覚を楽しむディナーコース。山梨県産の旬の食材をふんだんに取り入れ、炭火や燻製のテクニックを巧みに使った香り豊かなこの季節だけのディナーコースを存分にご堪能ください。

### 【メニュー】

- ◇ 本日のアミューズ
- ◇ 季節の前菜5種
  - ・ 秋茄子と甲州味噌の酪焼き
  - ・ 山梨県郷土料理「おしくじり」
  - ・ 山梨県産干し葡萄と信玄どりの松風
  - ・ 山梨県産野菜のすり流し
  - ・ 葛勝栗
- ◇ 吸い物
  - 忍野村産放牧卵のロワイヤル 信玄どりの炭火焼き添え
- ◇ お造り
  - 季節の魚介と炙り松茸 朴葉にのせて
- ◇ お魚料理
  - 甲斐サーモンの幽庵と秋の味覚の包み焼き
- ◇ お肉料理
  - 甲州ワインビーフのサーロイングリルトリュフソースで
- ◇ お食事
  - 燻し飯と信玄の陣立味噌
  - 菊花真丈のお吸い物
- ◇ スイーツ
  - 秋の洋梨デザート
- ◇ 食後のお飲み物
  - 道志村から“森の野草茶”

## ディナーコース「Smoked and Scented Yamanashi」概要

期間：2024年9月1日（日）～11月30日（土）

時間：日曜～木曜・祭日 18:00～21:00(L.O.)

金曜・土曜・特定日 17:30～21:00(L.O.)

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1名様 14,000円

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※記載のメニュー内容・料金・提供日は、変更になる場合がございます。



イメージ



イメージ



イメージ



イメージ



イメージ

## 宿泊プラン「Smoked and Scented YAMANASHI Stay」概要

期間：2024年9月1日（日）～11月30日（土）

内容：・スーペリアルームや和洋室、温泉付きプレミアルームなど  
でのご宿泊（いずれも 41.2㎡）

- ・レストランでのご夕食：Smoked and Scented Yamanashi
- ・レストランでのご朝食buffet

料金：1名様大人 33,335円～（2名様1室ご利用時）

※上記はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。

※料金はご利用日により異なります。詳しくはお問い合わせください。



イメージ

## ■シーズナルカクテルについて

秋を代表する果物、栗のカクテルと深まる秋の装いをグラスの中で表現したモクテルを期間限定でご用意いたしました。

- ・「<sup>モンブランカクテル</sup>Mont Blanc Cocktail」（カクテル）

飲む“モンブランケーキ”をイメージして、栗のリキュールとミルクを合わせた甘めなカクテル。



イメージ

- ・「<sup>メイプルシャーリーテンブル</sup>Maple Shirley temple」（モクテル）

ジンジャーエールとグレナデンシロップで作るシャーリーテンブルに秋の情景を取り入れました。食用にシロップ漬けされた紅葉を散らした、ノスタルジック感じる大人のノンアルコールカクテルです。



イメージ

## シーズナルカクテル／モクテル 概要

期間：2024年9月1日(日)～11月30日(土)

時間：16:30～21:00（L.O.）

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：Mont Blanc Cocktail 1,600円

Maple Shirley temple 1,400円

※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。

### <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>

## 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、600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](http://www.MarriottHotels.com)をご覧ください。また、[Facebook](#)やX（旧[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](http://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](mailto:press@fuji-marriott.com)