

## Press Release

2024年10月23日

### 軽井沢マリオットホテル

クリスマス限定、苺サンタが愛らしい信州りんごのデザートピザ

ピッツァ ド ノエル

## 「Pizza de Noël ～信州りんごと聖夜の贈り物～」 発売

軽井沢の名店の味を楽しむ、プレミアムなホットドッグも

期間：2024年12月1日(日)～12月25日(水)



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、2024年12月1日(日)から12月25日(水)の期間、レストラン「グリル & ダイニング ジー Grill & Dining G」にて、長野県産のりんごを敷き詰め、クリスマスのオーナメントに見立てたりんご飴と苺サンタを飾ったクリスマス期間限定のデザートピザ「ピッツァ ド ノエル Pizza de Noël ～信州りんごと聖夜の贈り物～」を発売いたします。

心躍るクリスマスシーズン。軽井沢で過ごすフェスティブなひと時をさらに盛り上げるべく、特別なメニューをご用意いたしました。当ホテルの冬の名物として人気の「信州りんごピザ」をクリスマス風にアレンジ。濃厚なカスタードクリームをベースにしたピザ生地に、長野県産の新鮮なりんごのスライスをたっぷりトッピングし、シェフ特製の姫りんご飴や、可愛らしい苺サンタを飾りました。サンタに見立てた苺の間には、ホイップクリームをサンド。聖夜に煌めくパウダースノーをイメージし、上から粉糖をたっぷり振りかけるアツアツのりんごピザに、さらにお好みで温かいキャラメルソースをかけてお召し上がりください。軽井沢マリオットホテルでしか味わえない、クリスマス気分が溢れる贅沢な1枚をご堪能いただけます。

また、同日より、軽井沢の厳選素材をふんだんに使用した「軽井沢プレミアムホットドッグ」2種も発売。軽井沢の老舗ベーカリー「浅野屋」の特製パンに、同じく軽井沢の名店「腸詰屋」のベーコンとソーセージ、さらに「アトリエ・ド・フロマージュ」の生チーズなど、軽井沢を代表するお店の名物を、当ホテルシェフが絶妙に組み合わせた逸品です。冬ならではのジビエ・鹿肉のリエットをトッピングしてお楽しみください。

## ■「<sup>ピッツァ ド ノエル</sup>Pizza de Noël ～信州りんごと聖夜の贈り物～」について

毎年人気の「信州りんごピザ」をクリスマス仕様にアレンジ。ベースとなるまろやかなカスタードクリームのお菓子と、シャキシャキした食感を残した信州産りんごのジューシーな味わいが広がるデザートピザに仕上げています。シェフ特製の姫りんご飴や、可愛らしい苺サンタがクリスマス気分を盛り上げる、期間限定の味わいです。アツアツのピザにお好みに温かいキャラメルソースをかけてお召し上がりください。さらに、ゲストの前で聖夜の雪景色を再現した粉糖をたっぷり振りかける演出もあり、クリスマスならではの世界観を目でも楽しめる一品です。



「Pizza de Noël ～信州りんごと聖夜の贈り物～」イメージ

## ■「<sup>ピッツァ ド ノエル</sup>Pizza de Noël ～信州りんごと聖夜の贈り物～」概要

期間： 2024年12月1日(日)～12月25日(水)

料金： 3,900円（1日限定5食）

場所： レストラン「Grill & Dining G」

時間： 12:00～21:00（L.O. 20:00）

※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および営業時間は変更になる場合がございます。

### <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>

## ■冬のSeasonal A la Carteについて

クリスマス限定ピザ「Pizza de Noël ～信州りんごと聖夜の贈り物～」の他、12月1日(日)から2月28日(金)までの期間、アトリエ・ド・フロマージュのブルーチーズなど4種のチーズを贅沢に使用した「信州りんごのクワトロフォルマッジピザ」をはじめ、冬の新作アラカルトメニューとして「軽井沢プレミアムホットドッグ」と「信州サーモンと白菜のトマトクリーム蕎麦パスタ」を発売いたします。



「信州りんごのクワトロフォルマッジピザ」イメージ

### ・「軽井沢プレミアムホットドッグ」

軽井沢の名店の味を贅沢に詰め込んだ2種のホットドッグセット。1つ目は、浅野屋特製のロールパンに、腸詰屋のベーコン、ほんのりカレー味の効いたカレーソーセージと長野県産トマトとレタスを挟みました。もう1つは、同じく腸詰屋のベーコンとフランクソーセージに、長野県産レタスとザワークラウトを添えました。お好みに、アトリエ・ド・フロマージュの生チーズを使用した濃厚なチーズソースや、青とうがらしがアクセントになったピリ辛マヨネーズソースをかけてお楽しみください。さらに、冬ならではのジビエを楽しむ鹿肉のリエットを添えました。お好みに合わせて、ホットドッグにトッピングしてお召し上がりいただ



「軽井沢プレミアムホットドッグ」イメージ

けます。

・「信州サーモンと白菜のトマトクリーム蕎麦パスタ」

信州ならではの蕎麦粉を使用したアルデンテのパスタに、旨みがギュッと詰まった濃厚な味わいが特徴の信州サーモンと、ほんのり甘みのある長野県産の白菜を組み合わせました。酸味の効いた濃厚なトマトクリームソースが蕎麦パスタと絶妙に絡まり、豊かな風味をお楽しみいただけます。仕上げには、冬の軽井沢の雪景色を思わせるようにたっぷりと振りかけられたチーズがコクとクリーミーさをプラス。クリスマス期間が終わった後も、信州の冬の味覚を存分にご堪能ください。



「信州サーモンと白菜のトマトクリーム蕎麦パスタ」イメージ

### ■Seasonal A la Carte概要

期間： 2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)

料金： 各3,500円

場所： レストラン「Grill & Dining G」

時間： 12:00～21:00 (L.O. 20:00)

※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および営業時間は変更になる場合がございます。

### マリOTT・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OTT・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OTT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](https://www.facebook.com/marriott)や[Twitter \(@marriott\)](https://twitter.com/marriott)、[Instagram \(@marriotthotels\)](https://www.instagram.com/marriotthotels)でも情報を発信しております。マリOTT・ホテルは、マリOTT・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OTT 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](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)

軽井沢マリOTTホテル 広報担当：藤田・手島

TEL：0267-46-6611 FAX：0267-46-6061 E-mail：[press@karuizawa-marriott.com](mailto:press@karuizawa-marriott.com)