

## Press Release

2024年10月24日

### 富士マリオットホテル山中湖

チーズ好きに捧げる、前菜からスイーツまで全てにチーズを使用したディナー

ウィンター チーズ アンサンブル

## 「Winter Cheese Ensemble」を発売

期間：2024年12月1日（日）～ 2025年2月28日（金）



「Winter Cheese Ensemble」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12月1日（日）から2025年2月28日（金）までの期間、ホテルレストラン「グリル ダイニング ジー Grill & Dining G」にて、前菜からデザートまで、コース料理全てにチーズと山梨県産の冬食材をふんだんに取り入れた和洋折衷の創作ディナーコース「ウィンター チーズ アンサンブル Winter Cheese Ensemble」を発売いたします。

“旬の食材とチーズの融合”をコンセプトにした当コースは、パルメザン、カチョカバロ、クリームチーズなど様々な種類のチーズと山梨県産の旬な食材を合わせ、チーズ好きにはたまらない全8皿に仕上げました。コースで提供される吸い物には、塩味が控えめでミルクの味わいを楽しめるカチョカバロを焼き入れ、磯海苔をお椀にたっぷり浮かべた香ばしく芳しい一品。肉料理は山梨県が誇るブランド牛「甲州ワインビーフ」のサーロイングリルに、キャベツの中にフェタチーズを詰め込んだファルス添えて。また小鍋は、程よく脂がのり、生食でも美味しいと評判の「甲斐サーモン」を贅沢に粕汁鍋に仕立て、ご飯と共に召し上がりいただきます。直前にかけるパルメザンチーズが粕汁のコクと旨味を引き立てます。様々なチーズがひと皿ごとに華を添え、豊かに薫る当コースをお楽しみください。また、コース料理と相性の良いカクテルとモクテルも同期間にご用意しております。

凩とした空気に包まれる冬の富士マリオットホテル山中湖。心も身体も温まる旬食材とチーズのアンサンブルコースでゆっくりと流れる冬の夜をお過ごしください。

## ■ディナーコース「Winter Cheese Ensemble」について

山梨県産の食材に、厳選された様々なチーズを合わせたディナーコース。旬の食材を使用した繊細な味わいと香り高いチーズの融合が楽しめる、この季節ならではのチーズ尽くしディナーコースをご堪能ください。

### 【メニュー】

#### ◇洋前菜二種

- ・ さつま芋とウォッシュチーズのクロケット
- ・ 丸一高村の生ハムとパルメザンチーズ

#### ◇和前菜三種

- ・ 公魚の美甚粉揚げ
- ・ 富士山牛乳の淡雪豆腐 旨出汁あん
- ・ 一口茶碗蒸し

#### ◇吸い物

カチョカバロ 海苔椀

#### ◇お造り

カンパチの柚子マリネ 軽いスモーク  
蕪とチーズのソース

#### ◇お肉料理

甲州ワインビーフのサーロイングリル パルサミコソース  
キャベツとフェタチーズのファルス添え

※+2,500円でお肉料理を山梨県産黒毛和牛甲州牛テンダーロインのグリル(120g)にご変更いただけます

#### ◇小鍋&お食事

- ・ 甲斐サーモンの粕汁 パルメザンチーズ添え
- ・ ご飯、香の物

#### ◇スイーツ

クリームチーズとギリシャヨーグルトのムース  
蜂蜜とベリーソース添え

#### ◇食後のお飲み物

道志村から森の野草茶



「Winter Cheese Ensemble」イメージ



洋前菜二種 イメージ



和前菜三種 イメージ



お肉料理イメージ



小鍋&お食事 イメージ

## ディナーコース「Winter Cheese Ensemble」概要

期間：2024年12月1日（日）～2025年2月28日（金）

※除外日・2024年12月28日（土）～2025年1月3日（金）

・2025年2月17日（月）～2025年2月19日（水）

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。

## 宿泊プラン「Winter Cheese Ensemble Stay」概要

期間：2024年12月1日（日）～2025年2月28日（金）

※除外日・2024年12月28日（土）～2025年1月3日（金）

・2025年2月17日（月）～2025年2月19日（水）

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：Winter Cheese Ensemble

・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。



スーペリアルーム ツイン イメージ

## ■シーズナルカクテル／モクテルについて

山梨県産柚子のマーマレードを使用した山梨の冬を味わうカクテルと濃厚な味わいで身体の芯から温まるモクテル。冬ならではの2種のカクテルを期間限定でご用意いたしました。

・「柚子香るフレッシュミモザ」（カクテル）

山梨県・富士川町産の柚子を使用したマーマレードと甲州産のスパークリングワインを合わせた、チーズ料理とも相性抜群なカクテルです。



「柚子香るフレッシュミモザ」イメージ

・「甘酒ホットチョコレート」（モクテル）

甘酒の濃厚な味わいと優しい甘みを活かしたホットチョコレートです。別添えのキューブチョコレートを加えることで、より濃厚な味わいに。自分好みの特別なモクテルをお楽しみください。



「甘酒ホットチョコレート」イメージ

## シーズナルカクテル／モクテル 概要

期間：2024年12月1日（日）～2025年2月28日（金）

時間：11:00～21:00（L.O.）

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：柚子香るフレッシュミモザ 1,600円

甘酒ホットチョコレート 1,300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>

富士マリオートホテル山中湖 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)