

Press Release

2024年11月6日

軽井沢マリオットホテル

冬の軽井沢で、心も身体も温まる信州プレミアム牛やビーフシチューパイを
プライム シン シュウ ウィンター
ディナーコース「Prime Shinshu -Winter-」を発売

冬の香りを楽しむ NAGANO WINE とのペアリングも

期間：2024年12月1日（日）～2025年2月28日（金）

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



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、2024年12月1日（日）～2025年2月28日（金）の期間、レストラン「グリル ダイニング ジーGrill & Dining G」にて、冬の信州食材を散りばめ、心身ともに温まるディナーコース「プライム シン シュウ ウィンターPrime Shinshu Winter-」を発売いたします。

澄んだ空気に包まれた軽井沢でのご滞在に、四季の彩りを添えるディナーコース「Prime Shinshu」。全てのメニューに信州産の食材を取り入れ、素材の魅力を引き出した一皿ひとさらは、当ホテルでしか味わえない特別なディナーとしてご好評をいただいています。今冬は、冬にこそ旨みを増す信州食材の魅力を最大限にご体感いただける、全7品をお贈りいたします。3種のフォアグラを贅沢に使ったアミューズからはじまり、前菜にはゲストの前でシェフが仕上げる「シナノユキマスの洋風しゃぶしゃぶ」と、「信州フランス鴨モモ肉のコンフィ 長野県産白インゲン豆のカスレと共に」をご用意。メインには、信州プレミアム牛を2つの食べ方で。山葵の香りがアクセントのフィレ肉のグリルと、冬の特別なディナーにふさわしい熱々のモモ肉のビーフシチューパイ包み焼きをご提供いたします。

同日より、ナガノワインを気軽に楽しめるグラスワインのセット「ナガノ ワイン ディスカバリー ウィンターNAGANO WINE Discovery~Winter~」もスタート。桔梗ヶ原ワインバレーより、バニラや腐葉土など冬らしい香りが特徴の岩垂原メルロ2本の垂直テイスティングで、熟成の違いをお楽しみいただけます。

空気が一層凛とする冬の軽井沢。信州食材をふんだんに使ったディナーと、当ホテルソムリエ厳選のワインを、心ゆくまでご堪能ください。

■ プライム シンシュウ ウィンター 「Prime Shinshu -Winter-」 について

信州の気候が育んだ厳選食材を用い、素材選びから仕上げにいたるまでシェフが趣向を凝らしたコース。今冬は、幻想的な冬の軽井沢をイメージし、信州の恵みを活かしたディナーをご用意。フォアグラを贅沢にアレンジした3種類のアミューズから始まり、脂ののりと甘味が特徴のシナノユキマス洋風を仕立てたしゃぶしゃぶは、目の前でシェフが振る舞う演出でお楽しみいただけます。メインには、信州プレミアム牛フィレ肉のグリルと、モモ肉のビーフシチューパイ包み焼きを。寒い冬の夜に心身温まるディナーコースで、軽井沢での特別なひとときを心ゆくまでご堪能ください。



前菜 イメージ

【メニュー】

◇アミューズ

信州食材とフォアグラのシンフォニー
フォアグラムース、フォアグラテリーヌ、フォアグラフラン

◇前菜

シナノユキマスの洋風しゃぶしゃぶ 自家製味噌ヴィネグレット

◇セカンド温前菜

信州フランス鴨モモ肉のコンフィ 長野県産白インゲン豆のカスレ
と共に

◇スープ

信州北八ヶ岳きたやつハムのベーコンと長野県産ヤーコン入りボルシチ

◇魚料理

信州サーモンと帆立ムースのロール 下仁田葱のエチューベ

◇肉料理

信州プレミアム牛フィレ肉のグリル あらざりわさび添えと
信州プレミアム牛モモ肉のビーフシチューパイ包み焼き

◇デザート

長野県産サンふじのミニタルトタタン バニラアイス添え

◇コーヒーまたは紅茶



魚料理 イメージ



肉料理 イメージ

「Prime Shinshu -Winter-」 概要

期間：2024年12月1日（日）～2025年2月28日（金）

時間：17:30～21:00（L.O.20:30）

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1名様 22,000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および営業時間は変更になる場合がございます。

※ 3日前17時までの事前予約制となります。

【軽井沢マリオットホテルシェフ 梅津 充博のコメント】

今季のディナーは、信州の恵みを活かした冬の味覚を贅沢に仕立てた魅力溢れるコースに仕上げております。フォアグラのアミューズから始まり、ゲストの目の前で演出する洋風に仕立てたシナノユキマスのしゃぶしゃぶ、メインには香ばしい信州プレミアム牛フィレ肉のグリルと、濃厚なビーフシチューパイ包み焼きをご用意しました。寒い冬の夜に心身ともに温まる全7品をご堪能ください。



梅津 充博シェフ

<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>

■ディナーに合わせておすすめ「ナガノ ワイン ディスカバリー ウィンター NAGANO WINE Discovery~Winter~」

ディナーに合わせて、ナガノワインのテイastingセットをご用意しております。巡る季節を香りで楽しむ、当ホテルの「NAGANO WINE Discovery」。今冬は、熟成によって得られる香りに着目しました。ナガノワインを代表する桔梗ヶ原ワインバレーより、第三アロマ（ブーケ）に、バニラ、トースト、腐葉土、トリュフなど、冬らしい香りを感じられる2本をセレクト。同じ土地のメルロの熟成期間による味わいの違いをお楽しみいただけます。



ワインイメージ

【ご提供予定ワイン】

・ジャパンプレミアム岩垂原メルロ2013

カシスに代表される黒系果実やドライプルーンの香りと樽由来のコーヒーやアーモンドの香りの中にクローブ系のスパイス香が垣間見えるワイン。

・サントリーフロムファーム 岩垂原メルロ2020

甘さがきちんと出た黒果実（ダークチェリーとプラム）とそのコンポートを連想させる香りに、塩尻らしいアーシーな風味。全体的な果実香が表現され自然な甘さと旨味のある柔らかいワインに仕上がっています。

■ディナー付宿泊プラン「プライム しんしゅうステイ Prime Shinshu Stay」

本ディナーと一緒にご提供するシーズナルカクテルと朝食の付いた宿泊プランも同時に発売いたします。

【Winter Cocktail について】

冬の美しい景色が広がる軽井沢をイメージし、身体にやさしい素材を使った冬のカクテル2種類の中から、お好きなカクテルを1つお選びください。

1) "Glowing Snow Beauty" (写真右)

クランベリーとりんごの心地よい酸味に、カルバドスのほのかな甘みと香りが調和した、冬の軽井沢の雪景色をイメージしたシリカフォース入りカクテル



Winter Cocktail イメージ

2) "Pure Relaxation" (写真左)

レモングラスなどのハーブと、シナモンなどのスパイス、セルピュアを組み合わせた、心身ともに癒される温かいノンアルコールカクテルです。お好みでラム酒を加えてもお楽しみいただけます。

「Prime Shinshu Stay」概要

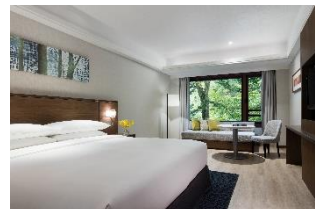
期間： 2024年12月1日（日）～2025年2月28日（金）

- 内容：
- ・メインウイング スーペリアルーム（32㎡）やノースウイング 温泉露天風呂付プレミアルーム（39㎡）など4タイプから選べる客室でのご宿泊
 - ・コースディナー「Prime Shinshu -Winter-」
ディナー時にシーズナルカクテルのご提供
 - ・ホテルレストランでのご朝食

料金： 1名様41,410円～（2名様1室ご利用時）

※ 上記料金はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※ 3日前17時までの事前予約制となります。



客室イメージ

<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>

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をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott)や [X \(旧Twitter\)](https://twitter.com/marriott) (@marriott)、[Instagram](https://www.instagram.com/marriotthotels) (@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詳細については、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)

軽井沢マリオットホテル 広報担当：藤田、手島

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