

富士マリオットホテル山中湖
山梨県南都留郡山中湖村平野 1256-1

Press Release

2025 年 5 月 19 日

富士マリオットホテル山中湖

山開きに合わせて頬張りたい、富士山の朝焼けを表現したスパイシーなバーガー

「甲州ワインビーフと甲州味噌チリコンカンの富士山バーガー」を発売

期間：2025 年 6 月 1 日（日）～8 月 31 日（日）



「甲州ワインビーフと甲州味噌チリコンカンの富士山バーガー」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、2025年6月1日（日）から8月31日（日）までの期間、富士山バンズに甲州味噌を使用したチリコンカンを挟んだ「甲州ワインビーフと甲州味噌チリコンカンの富士山バーガー」を発売いたします。

7月1日の山開きを祝して、富士山の朝焼けをイメージしたピリッと辛いバーガーを開発。富士山型のホテル特製ブリオッシュバンズに、きめ細かい柔らかさが特徴のブランド牛「甲州ワインビーフ」と、米と麦の2種類の麴を合わせたまろやかな味わいが特徴の甲州味噌を使ったチリコンカンを挟みました。バンズの上にはチリパウダーをたっぷりと振りかけ、夏に食べたいスパイシーな味わいに仕上げています。ほかに、とろける旨味を持つ「甲州富士桜ポークベーコン」や厚切りのモントレージャックチーズを挟み、日本一の高さを誇る富士山を表現。ボリューム感のある豪快な見た目もお楽しみいただけます。また、バーガーと合わせて、山梨県道志村産のクレソンを使用したサラダとトルティーヤチップスもご用意。特製のレモンドレッシングでさっぱりとお召し上がりいただけます。同時期に販売するオレンジの香りが特徴的なリキュール“コアントロー”にオレンジジュースなどを合わせた季節限定のカクテル「サンライズ オレンジSunrise Orange」とも相性抜群です。

山開きの季節にふさわしい、山梨の恵みをたっぷり詰め込んだ富士山バーガーで、夏の訪れを五感でお楽しみください。

■「甲州ワインビーフと甲州味噌チリコンカンの富士山バーガー」について

特製富士山型バンズに甲州ワインビーフと甲州味噌のチリコンカンを挟み、チリパウダーでスパイシーに仕上げた一品。道志村産クレソンの爽やかなサラダと共に、山梨の味覚をお楽しみいただけます。富士山の山開きを祝して開発された、富士山の朝焼けをイメージした期間限定バーガーをどうぞご賞味ください。



「甲州ワインビーフと甲州味噌チリコンカンの富士山バーガー」
イメージ

期間 2025年6月1日（日）～8月31日（日）
時間 11:00～13:30（L.O.）、16:30～21:00（L.O.）
場所 レストラン「Grill & Dining G」
料金 4,000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は、変更になる場合がございます。

■シーズナルカクテル／モクテルについて

夏にぴったりの爽やかなカクテルとモクテルをご用意いたしました。輝く太陽のようなオレンジカクテルと地元特産の桃を使用したノンアルコールカクテルをお楽しみください。

・「^{サンライズ オレンジ}Sunrise Orange」（カクテル）

夏の富士山を照らす朝日のように、オレンジ色が美しいカクテル。すっきりとしたオレンジの甘さとグレープフルーツのほろ苦さがコアントローとマッチした一杯です。



「Sunrise Orange」イメージ

・「^{ピーチ マンゴー オアシス}peach×mango oasis」（モクテル）

地元の桃ジュースとマンゴーの豊かな甘み、弾ける炭酸が夏にぴったりのさわやかなノンアルコールカクテルです。



「peach×mango oasis」イメージ

シーズナルカクテル概要

期間：2025年6月1日(日)～2025年8月31日(日)

時間：11:00～21:00（L.O.）

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：Sunset Orange 1,400円

peach×mango oasis 1,100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。

■監修シェフ 村上 俊明のコメント

「7月1日に山開きを迎える富士山の朝焼けをイメージしたバーガーを開発いたしました。チリパウダーを振りかけたバンズと、ピリッとスパイシーなチリコンカンの組み合わせは、暑い季節にこそ楽しんでいただきたい一品です。甲州ワインビーフや甲州味噌など、地元山梨の素材をふんだんに使用し、富士山の雄大さをボリュームたっぷりに表現しました。全国の皆さまに富士山の綺麗な朝焼けと、その恵みを味わっていただけたら嬉しいです。オレンジとグレープフルーツが引き立つ、さっぱりとした期間限定のカクテルと合わせてぜひお楽しみください。」



監修シェフ 村上 俊明

<ご予約・お問い合わせ先>

富士マリOTTホテル山中湖 TEL：0555-65-6400 URL：<https://www.fuji-marriott.com>

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 をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott) や X([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](https://www.marriott.com/bonvoy) 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](https://www.marriott.com/bonvoy) 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OTTホテル山中湖 広報担当：釜中
TEL：090-4089-8266 E-mail：press@fuji-marriott.com