

Press Release

2025 年 7 月 31 日

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

“白馬の紅葉”をテーマに、まるで絵画のような白馬村の秋を味わうコース

シンシュウ プレッシング ディナー オー タム

「Shinshu Blessings Dinner -Autumn-」を発売

期間：2025 年 9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)



「Shinshu Blessings Dinner -Autumn-」イメージ

コートヤード・バイ・マリオット 白馬（所在地：長野県北安曇郡白馬村、総支配人：大平 兼太郎）では、2025年9月1日(月)～11月30日(日)までの期間、“白馬の紅葉”をテーマに信州産の食材にこだわった地産地消の3種のディナーコース「Shinshu Blessings Dinner -Autumn-」を発売します。

青々とした夏の色から鮮やかなあたたかみある秋の色へと移り変わる、日本屈指のマウンテンリゾート白馬。今秋は白馬の紅葉を意識して信州産食材だけでなく、香りにもこだわった3種のディナーコースを展開いたします。シェフが特にオススメするコース「^{ラヴァロック}LAVAROCK」の前菜は、胡桃とピスタチオの香ばしさが引き立つ信州産若鶏のガランティーヌに、ほおずきピクルスとピーズのヴィネグレットが彩りと爽やかさを添えた一品に仕上げました。濃厚でなめらかな信州きのこのクリームスープは、香り高いきのこのロイヤルミルクティーのまろやかさを重ね、甘栗の香ばしいシガレットで深みを添えました。魚料理の山女のローストは焦がしバターの香りが豊かに広がり、かぼちゃのフォンダンと黄金いくらのソースが秋の深まりを感じさせます。特におすすめなのはメインのお肉料理。旨味たっぷりの白馬豚とビーンズのカスレでじっくりと煮込まれた一皿が、秋の夜を豊かに彩ります。

まるで絵画のように美しく、カラフルに色づきはじめる白馬村の秋。この時期ならではの美しさを見せる雄大な北アルプスを望みながら、食欲の秋にふさわしい信州の恵みを味わってみてはいかがでしょうか。

■ディナーコース「^{シンシュウ ブレッシング ディナー オー タム}Shinshu Blessings Dinner -Autumn-」概要

“白馬の紅葉”をテーマに信州産の食材にこだわった3種のディナーコース「Shinshu Blessings Dinner -Autumn-」。秋の信州食材を満喫するお料理と共に、白馬の魅力を存分にご堪能下さい。

<ディナーコース「LAVAROCK」メニュー>

【アミューズ】

本日のアミューズ

【前菜】

胡桃とピスタチオ入り信州産若鶏のガランティーヌ

白馬村産ほおずきピクルスとビーツヴィネグレット

【スープ】

信州産きのこのクリームスープ、ロイヤルミルクティーフォーム

甘栗のシガレットと共に

【魚料理】

白馬村産山女のロースト 焦がしバター風味、かぼちゃのフォンダンを添えて

白馬村産黄金いくら入りグリビッシュソース

【肉料理】

白馬村産ビーンズと白馬豚のカスレ仕立て

ローズマリー香る野菜のロースト

【デザート】

信州産りんごとカスタードプリンのミニパフェ

バニラアイスとシナモンパイ

コーヒーまたは紅茶



前菜 イメージ



魚料理 イメージ



肉料理 イメージ

【コートヤード・バイ・マリオット白馬 ホテルシェフ 安田 馨より】

今秋コースは白馬村の紅葉を意識して、食材だけでなく香りにもこだわった品々を用意しました。なかでも特にこだわったのは前菜です。白馬山々の紅葉をイメージして絵画のような見た目でありつつ、胡桃とピスタチオの食感にもこだわったユニークな一皿に仕上げました。信州食材の素材の味を最大限に引き出しつつ、白馬らしさも感じられるような見た目で、食欲の秋にふさわしい信州の恵みをぜひお楽しみください。



ホテルシェフ 安田 馨

ディナーコース「Shinshu Blessings Dinner -Autumn-」概要

期 間	2025年9月1日(月)～11月30日(日)
	※除外日2025年11月17日(月)～21日(金)
料 金	LAVAROCK 8,500円
	PRESTIGE 11,000円
	TASTE 14,550円
時 間	18:00～22:00 (L.O. 21:00)
場 所	レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」
	※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。



Dining & Bar LAVAROCK

※記載のメニュー内容は変更となる場合がございます。食材仕入れの
関係上、特定のコースの販売を予告なく停止する場合がございます。
※「TASTE」のみ3日前17:00までの事前予約制となります。

<ご予約・お問い合わせ先>

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

TEL：0261-72-3511 ホテル WEB サイト：<https://www.cyhakuba.com>

コートヤード・バイ・マリオットについて

コートヤードは、出張を自身の充実感や仕事での成長の原動力であるとする、野心的かつ意欲的なゲストに打ってつけのホテルブランドです。コートヤードは、ゲストが旅行中に自身の情熱だけでなく仕事での情熱も追求できるチャンスを提供します。世界 60 以上の国と地域に 1,285 軒以上のホテルを展開するコートヤードは、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。さらなる詳細や予約に関する情報は courtyard.marriott.com をご覧ください。また、Facebook や @CourtyardHotels にて X(旧 Twitter)、Instagram でも情報を発信しております。

（本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先）

コートヤード・バイ・マリオット 白馬 広報担当：吉田

TEL：0261-72-3511 FAX：0261-72-4401 E-mail：press@cyhakuba.com