

Press Release

2025 年 9 月 10 日

軽井沢マリオットホテル

フランスの伝統料理を信州流にアレンジした、ほっと温まる秋の一皿

「長野県産鹿肉と豚肉のミンチ、野沢菜漬けのシュー・ファルシ」発売

長野の秋の味覚を楽しめる期間限定のピザとパスタも

期間：2025 年 10 月 1 日（水）～11 月 30 日（日）



「長野県産鹿肉と豚肉のミンチ、野沢菜漬けのシュー・ファルシ」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：大平兼太郎）では、^{グリル & ダイニング ジー}2025年10月1日（水）～11月30日（日）までの期間、レストラン「Grill & Dining G」にて、フランス・アルザス地方の伝統家庭料理「シュー・ファルシ」を信州産の食材でアレンジした「長野県産鹿肉と豚肉のミンチ、野沢菜漬けのシュー・ファルシ」を発売いたします。

冷え込みが深まる軽井沢の秋。今年は、澄んだ空気とともに訪れるこの季節にふさわしい、心も体も温まる一皿をご用意いたしました。長野県産の鹿肉と豚肉のミンチに、信州名物の野沢菜漬けとキャベツを合わせ、ふっくらと包み込んだロールキャベツ「シュー・ファルシ」。じっくりとコンソメで煮込み、信州・北八ヶ岳で受け継がれる伝統の味わい「きたやつハム」のベーコンでコクを加えました。仕上げに山葵と青唐辛子味噌を添え、信州らしい香りと刺激をプラスした、深まる秋に心身温まるジビエ料理です。

また、同日より、信州産の旬食材が存分に味わえるシーズナルピザとパスタも登場いたします。サツマイモの優しい甘みと4種のチーズの濃厚なコクが絶妙に調和する「サツマイモのクワトロフォルマッジ腸詰屋の生ハムのせ」は、生ハムの旨味が全体を引き締める贅沢な一品。「信州サーモンとキノコの白味噌クリームパスタ 柚子胡椒風味」は、まろやかな白味噌クリームに香り豊かなキノコと脂のりの良い信州サーモンを合わせ、最後に柚子胡椒で爽やかに仕上げました。

軽井沢の秋に寄り添う、ほっと温まるひととき。旬の味覚を詰め込んだ、この季節ならではの味わいをぜひご堪能ください。

■「長野県産鹿肉と豚肉のミンチ、野沢菜漬けのシュー・ファルシ」について

長野県産の鹿肉と豚肉のミンチに、信州名物の野沢菜漬けとキャベツを合わせ、フランスで愛される伝統家庭料理「シュー・ファルシ」を信州らしくシェフがアレンジ。コンソメでじっくりと煮込み、信州・北八ヶ岳で受け継がれる伝統の味わい「きたやつハム」のベーコンでコクを添えました。仕上げに山葵と青唐辛子味噌の香りをまとうせ、滋味あふれるジビエ料理に仕立てております。



「長野県産鹿肉と豚肉のミンチと野沢菜漬けのシュー・ファルシ」イメージ

「長野県産鹿肉と豚肉のミンチ、野沢菜漬けのシュー・ファルシ」概要

期間： 2025年10月1日（水）～11月30日（日）

料金： 1人前3,800円

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

時間： 12:00～21:00（L.O. 20:30）

※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>

■シーズナルピザ・シーズナルパスタについて

実り豊かな秋を迎えた軽井沢で、信州産の旬食材を使用した期間限定のピザとパスタもご用意しております。

・シーズナルピザ「サツマイモのクワトロフォルマッジ 腸詰屋の生ハムのせ」

滑らかなサツマイモピューレをベースに、ブルーチーズソース、カマンベール、ミックスチーズ、パルメザンチーズの4種のチーズを贅沢にトッピングしたピザ。チーズの塩味とコクがサツマイモの自然な甘みと絶妙に調和します。さらに、軽井沢で人気の「腸詰屋」の生ハムをトッピングし、旨みと塩気をプラス。加熱したトマトのジューシーさが全体にアクセントを加え、味わいに深みを与えます。秋の実りと濃厚なチーズのハーモニーが楽しめる、季節限定の一品です。



「サツマイモのクワトロフォルマッジ 腸詰屋の生ハムのせ」イメージ

・シーズナルパスタ「信州サーモンとキノコの白味噌クリームパスタ 柚子胡椒風味」

信州の豊かな恵みを詰め込んだ季節限定パスタ。信州サーモンと舞茸、しめじを白味噌と生クリームで仕立てたまろやかなソースで優しく包みました。香り立つんにくとオリーブオイル、鷹の爪がほどよいアクセントになり、最後まで飽きずにお楽しみいただけます。また、仕上げの柚子胡椒が全体の風味を引き締め、深みのある一皿に。この季節だけの特別な逸品をぜひご堪能ください。

※麺は、そばパスタまたはほうれん草のフェットチーネからお選びいただけます。



「信州サーモンとキノコの白味噌クリームパスタ 柚子胡椒風味」イメージ

シーズナルピザ・シーズナルパスタ 概要

期間： 2025年10月1日（水）～11月30日（日）

料金： 各3,500円

場所： レストラン「Grill & Dining G」

時間： 12:00～21:00（L.O. 20:30）

※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。

■合わせてお楽しみいただける「シーズナルモクテル」について

信州産のフルーツと発酵食品を使用した、子供から大人までお楽しみいただける期間限定のモクテルを2種類ご用意しております。

アマザケ ストロベリー シェイク

・Amazake Strawberry Shake

米麹から作られたノンアルコール甘酒と信州産いちごのストロベリーシェイク。自然な甘みと栄養が詰まった一杯をぜひお楽しみください。

アップル ビネガー サングリア

・Apple Vinegar Sangria

スペイン発祥の「サングリア」から着想を得た、軽井沢の秋を思わせるフルーティーなモクテル。信州産りんごとまろやかなアップルヴィネガーをベースに、ブルーベリーとミントのやさしい香りが重なり、秋の軽井沢の紅葉を思わせる、甘酸っぱく穏やかな味わいを楽しめる一杯です。



「シーズナルモクテル」イメージ

シーズナルモクテル 概要

期間： 2025年10月1日（水）～11月30日（日）

料金： 各1,800円

場所： レストラン「Grill & Dining G」

時間： 12:00～21:00（L.O. 20:30）

※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。

マリオットホテルについて

世界 70 以上の国と地域において、およそ 600 軒のホテルとリゾートを展開するマリオットホテルは、ホスピタリティの芸術を高め続け、お客様を第一に考えることはブランドの生きた遺産です。マリオットホテルは、モダンで快適な空間と心のこもったサービスを一貫して提供し、日常を超えた体験を提供することで、その水準を高めています。世界中の旅行者のニーズと期待が進化するにつれ、マリオットホテルも進化を遂げ、スタイル、デザイン、テクノロジーを取り入れたグレートルームロビーやモバイルゲストサービスなどの革新的なサービス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 \(@marriott\)](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](https://www.marriott.com/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.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：手島

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