

Press Release

2025 年 10 月 29 日

軽井沢マリオットホテル

温泉付きのコネクティングルームで過ごす、1日1組限定のラグジュアリーステイ

カルイザワ ウィンター リトリート

宿泊プラン「**Karuizawa Winter Retreat**」を発売

期間：2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 2 月 28 日（土）



「Karuizawa Winter Retreat」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、2025年12月1日（月）から2026年2月28日（土）までの期間、静寂な冬の軽井沢で、まるで別荘にいるような贅沢な滞在を楽しめる宿泊プラン「**Karuizawa Winter Retreat**」を発売いたします。

澄み渡る空気と、冬ならではの静けさに包まれる軽井沢。この地ならではの穏やかな時間をプライベートな空間でお楽しみいただけるよう、本プランを企画いたしました。専用車での送迎付きで、ショー記念礼拝堂や雲場池など、軽井沢を象徴する名所に立ち寄りながら、移動時間も冬の美しい景観をご堪能いただけます。温泉付きの広々とした客室でプライベートチェックインしたのち、ウェルカムドリンクのシャンパンと軽井沢産いちごのペアリングで華やかなひとときをお楽しみください。客室温泉でお寛ぎいただいた後は、シェフ特製ディナーを。ソムリエ・エクセレンスが厳選した季節の**NAGANO WINE**セットとともに、あたたかい客室でゆったりと旬の味覚をご堪能いただけます。

また、本プランの最大の魅力は、コネクティングルームで繋がる2部屋のうち、広々と利用できるリビングスペース。東御産信濃くみやポップコーンなどの本プラン限定スナックを楽しみながら、大型スクリーンで映画を楽しんだり、オーディオブックで軽井沢ゆかりの文学に耳を傾けたりと、軽井沢の夜ならではの静寂と寛ぎの時間をお過ごしいただけます。客室温泉と大浴場、2つの異なる源泉の湯でゆったりと温まった後は、オプションで香り高いフランス産チョコレートを使ったフェイシャルトリートメントも。翌朝はチェックアウトまで、上質な軽井沢時間を心ゆくまでご満喫ください。

1日1組限定の特別なラグジュアリーステイ。冬の軽井沢で叶える、心ほどける贅沢なひとときをぜひご堪能ください。

■宿泊プラン「カルイザワ ウィンター リトリート Karuizawa Winter Retreat」について

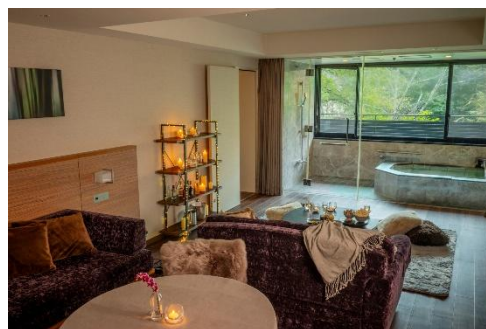
2部屋使用の広々とした温泉付きのコネクティングルームで、別荘のような滞在を楽しめる1日1組限定のラグジュアリーステイ。軽井沢駅からホテルまでの専用車での移動中は、軽井沢の名所に立ち寄り、幻想的な景色も満喫できます。客室温泉や大浴場で身体を温めた後は、シェフ特製ディナーとNAGANO WINEで、五感で楽しむ冬の贅沢なひとときを体験。翌日はレイトチェックアウトで、広々とした客室で朝食を楽しみながら、贅沢なひとときを思いのままにお過ごしください。

【特徴① プライベート感あふれるリビングスペースを満喫】

客室内のリビングスペースでは、大型スクリーンで映画を観たり、オーディオブックに耳を傾けながら、ゆったりとお寛ぎいただけます。また、ウイスキーやリキュールのミニボトル、限定スナック3種（塩トリュフポップコーン、東御産信濃くるみ、信州産ドライフルーツ）もご用意。湯上りには、軽井沢の人気店ジェラテリア ジーナ Gelateria Ginaのジェラートもお楽しみいただけ、客室で贅沢な時間をお過ごしいただけます。



「Karuizawa Winter Retreat」イメージ



「リビングスペース」イメージ



「限定スナック3種」イメージ

【特徴② 信州の美食を堪能する】

1. あたたかい客室で楽しむシェフ特製ディナーとソムリエ・エクセレンス厳選のワインセット

【メニュー】

◆前菜

- ・ゴボウのフランと生ハム（冷）
- ・カニとホタテのタルタル アボカド添え（冷）
- ・アメーラトマトのクーリと野沢菜漬のジェノベーゼソース（冷）
- ・牛テールの赤ワイン煮とリードボーのクリーム煮（温）

◆スープ

白土馬鈴薯と松本一本ネギのクリームスープ 焼きネギと春菊の香り

◆メイン

- ・信州サーモンのポワレとパイのミルフィーユ オランダーズソース 根セロリとマスカルポーネのピューレ
- ・国産牛サーロインのグリル マデラソース 青唐辛子味噌を添えて 長野県産猪肉のラグーグラタン

◆デザート

- ・柚子香るガトーショコラ りんごとカシスのソース



「シェフ特製ディナー」イメージ

【ソムリエ・エクセレンス厳選、季節のワインセット「NAGANO WINE Discovery」】

2025年冬は、日本ワインコンクール受賞の信州安曇野池田のドメヌヒロキに注目。冬の静寂と信州安曇野の風土が育んだワインを、ソムリエ厳選のテイスティングセットでお楽しみいただけます。

・ドメヌヒロキ ソーヴィニヨン・ブラン メルキュール2023（白）〔本年度日本ワインコンクール金賞受賞〕

・ドメヌヒロキ メルローロゼ 2024（ロゼ）

・ドメヌヒロキ ジュピター2023（赤）〔本年度日本ワインコンクール銀賞受賞〕

※ノンアルコールドリンクもご用意しております。

2. ウェルカムドリンクのシャンパンと軽井沢産いちご

冬の軽井沢の静寂の中、いちごの芳醇な甘みとシャンパンの繊細な泡立ちが奏でるハーモニーに包まれ、贅沢な滞在の幕開けをお楽しみください。



「シャンパンと軽井沢産いちご」イメージ

【特徴③ 2種の温泉にゆっくり浸かりながらリラックス】

客室内温泉「塩沢温泉」と大浴場「古瀬温泉」

ナトリウム-塩化物・炭酸水素塩泉で保温効果が高く、身体の芯から温まる“熱の湯”「塩沢温泉」と、“美肌の湯”として知られ、角質や毛穴の汚れを優しく洗い流してくれる「小瀬温泉」。泉質の異なる2種の天然温泉を気候や体調に合わせてお楽しみいただけます。



「温泉大浴場」イメージ

【特徴④ フランス産チョコレートトリートメントで心と身体を整える】

庵SPAでは、冬季限定の「フランス産チョコレート」フェイシャルトリートメント（60分・お一人様 22,000円（税込））をご用意しています。濃厚なチョコレートの香りが心を包み込み、滑らかな質感が肌を優しく整える、五感で味わう特別なリラクゼーションです。冬の軽井沢の静寂を感じながら、視覚・嗅覚・触覚を通じて深いリラクセスに浸ることができ、日常を忘れた贅沢なひとときをお過ごしいただけます。

追加料金 お一人様：22,000円（税込）※60分



■宿泊プラン「Karuizawa Winter Retreat」概要

期間：2025年12月1日（月）～2026年2月28日（土）

料金：大人1名、2名1室料金 60,000円～

内容：・ノースウィング温泉ビューバス付プレミアルーム2部屋(58㎡および39㎡)使用のご宿泊

※コネクティングルーム（2部屋）を1室料金でゆったりご利用

・客室でのご夕食（本プラン限定ディナーと「NAGANO WINE Discovery」）

・客室またはレストランでのご朝食

・シャンパンと軽井沢産いちごのウェルカムペアリング

- ・ミニバー（ウィスキー・リキュールのミニボトル）のご利用
- ・限定スナック（塩トリュフポップコーン、信濃くるみ、信州産ドライフルーツ）
- ・軽井沢の人気ジェラート店「Gelateria Gina」のジェラート
- ・庵スパ「フランス産チョコレート」トリートメント（追加料金 お1人様 22,000円）
- ・専用車で軽井沢駅⇄ホテル送迎（往復）
- ・専用車で冬の軽井沢の名所への立ち寄り（ショー記念礼拝堂、雲場池）
- ・ホテルの温泉アドバイザー監修「温泉入浴指南書」
- ・13:00 レイトチェックアウト

※5日前17時までの事前予約制です。

※ご予約は1日限定1組（2名様）で承ります。

※上記はサービス料・消費税込みの料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※仕入れ状況により、軽井沢産いちごが別産地のものに変更となる場合がございます。

■モデルスケジュール

◆1日目

・14:30 軽井沢駅に専用車で迎え

～ホテルへ向かう途中、軽井沢の名所（ショー記念礼拝堂、雲場池）に立ち寄り、冬の軽井沢ならではの幻想的な風景を満喫～

・15:30 ホテル到着・ノースウィング客室（2部屋利用のコネクティングルーム）でチェックイン

ウェルカムドリンクとして、シャンパンと軽井沢産いちごのペアリングをお楽しみください。

～2つの異なる源泉を楽しめる、客室温泉と大浴場での贅沢な寛ぎのひとときを～

館内の移動も専用車によるプライベート送迎付き。寒い冬も快適にご移動いただけます。

・17:30 客室にて「シェフ特製ディナー」とホテルソムリエ厳選のワインセット「NAGANO WINE Discovery」もしくは、ノンアルコールドリンクのご提供

～客室での寛ぎのお供に～

- ・120インチ大型プロジェクタースクリーンでの映画鑑賞
- ・オーディオブックで、軽井沢にゆかりのある文学に触れながらリラックス
- ・限定スナック3種（塩トリュフポップコーン、信濃くるみ※、信州産ドライフルーツミックス）
- ・ミニバー（ウィスキー・リキュールのミニボトル 4種）
- ・軽井沢の人気ジェラート店「Gelateria Gina」のジェラート（おまかせフレーバー）2個

※明治中期に欧米から軽井沢に持ち込まれたペルシャグルミとテウチグルミの自然交雑種。東御市で栽培された「信濃くるみ」は、乾燥した気候と排水性に優れた土壌で育ち、香り高く味わい豊かで、スイーツやお料理に親しまれています。

◆2日目

・08:00 朝食（客室、またはレストラン）

・12:00 客室でのランチ（※オプション／別料金）

・13:00 レイトチェックアウト、軽井沢駅に専用車でのお見送り

<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 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](#) や [X \(@marriott\)](#)、[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