

【コートヤード・バイ・マリオット 白馬】

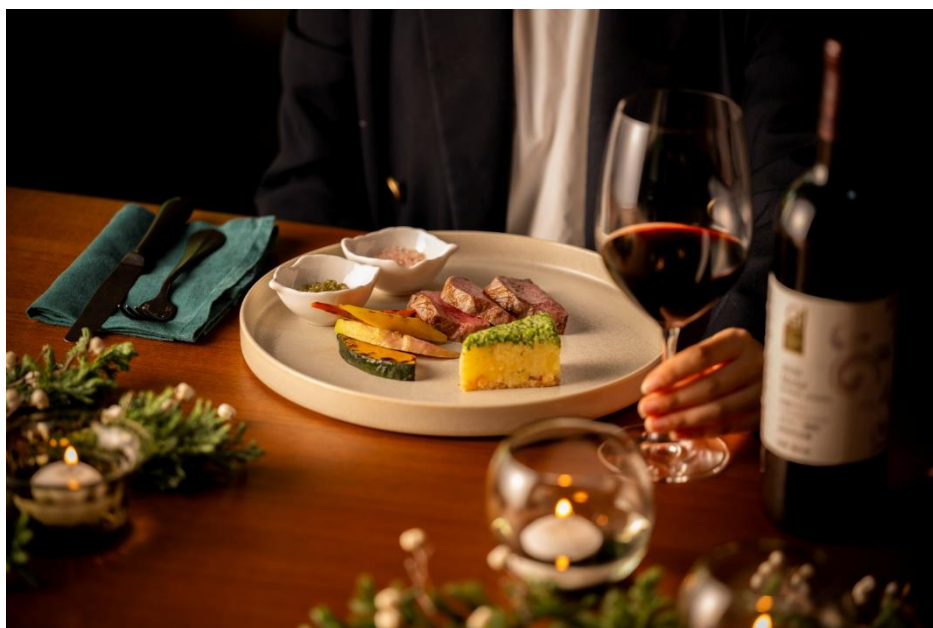
世界が認める冬の白馬で、信州の恵みを味わい尽くすディナーコース

シンシュウ ブレッシング ディナー ウィンター

「Shinshu Blessings Dinner -Winter-」を発売

～冬の訪れを感じる白馬で、ウィンターアクティビティ後の心身を温める美食体験～

期間：2025年12月1日(月)～2026年3月31日(火)



「Shinshu Blessings Dinner -Winter-」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）は、2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 3 月 31 日（火）の期間、“白馬の冬”をテーマに信州産の食材にこだわり、冬の味わいを多彩に盛り込んだ地産地消のディナーコース「Shinshu Blessings Dinner -Winter-」を発売いたします。

冬の白馬に広がる静寂と澄んだ空気の中、信州の自然が育んだ旬の食材を一皿一皿に込め、五感で楽しむ特別なひとときをご提供いたします。今冬のシェフの一押しは、フォアグラをはじめとした贅沢な食材を、信州アルプス牛や安曇野食工房のベーコンなど、地産食材とかけ合わせたコース「PRESTIGE」。前菜には、軽く炙った信州サーモンのマリネに彩り豊かな根菜を添え、市田柿とホワイバルサミコの香りがアクセントを添えます。温前菜では、長野県産キクイモのヴィロードスープにフォアグラのフランを浮かべ、栗のキャラメリゼが季節の深まりを感じさせます。メインには、信州味噌に漬け込んだ信州アルプス牛を石焼きで仕上げ、ワサビ風味のステーキソースが旨みを引き立てます。デザートには、信州農園のりんごジャムを添えたワッフルガレットやマスカルポーネクリームのミニパフェなど、冬の果実の甘みを閉じ込めた逸品をご用意しました。

一面雪景色に包まれる白馬村の冬。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、心も身体も温まる美食のひとときをご堪能ください。

シンシュウ ブレッシング ディナー ウィンター
■ディナーコース「Shinshu Blessings Dinner -Winter-」概要

“白馬の冬”をテーマに信州産の食材にこだわり、冬の味わいを多彩に盛り込んだ地産地消のディナーコース「Shinshu Blessings Dinner -Winter-」。冬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「PRESTIGE」メニュー>

【アミューズ】

本日のアミューズ

【前菜】

軽く炙った信州サーモンのマリネと信州産カラフル根菜のリュバン サラダ仕立て

市田柿とホワイトバルサミコのビネグレット

【温前菜】

長野県産キクイモのヴィロードスープを浮かべたフォアグラのフラン
栗のキャラメリゼをのせて

【魚料理】

安曇野食工房のベーコンを巻いた鱈のグリル 白子添え

長野メルローとヴィンコットのエッセンス

【肉料理】

信州味噌に漬けた信州アルプス牛の石焼き

ワサビ風味のステーキソース

【デザート】

マスカルポーネクリームとチョコケーキのミニパフェ

信州農園のりんごジャムをのせたワッフルガレット バニラアイス

コーヒー又は紅茶



Shinshu Blessings Dinner -Winter-
「PRESTIGE」イメージ



前菜 イメージ



温前菜 イメージ



肉料理 イメージ

<おすすめのペアリングドリンク>

- ・日本酒：RYUSUISEN 生酏Alc13 上白沢伏流水仕込み「金紋錦」
2,450円（120ml酒器）

北アルプスの天然水である上白沢伏流水を仕込み水に使用。生産量が少なく希少価値の高い長野県産金紋錦を使用し、生酏造り+低アルコール+三段仕込みにより、甘さ、ドライ感、酸味をバランス良く同居させた一品。フレッシュなメロンやブドウのような香りが食中に賑わいをもたらします。



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 杉山剛一より】

今回のコースでは信州の食材を丁寧に選び、味わいだけでなくこの時期ならではの温もりや香りにもこだわりました。特に温前菜のフランは、キクイモの優しい甘みとフォアグラの濃厚さが重なり、信州食材が持つ力強さと繊細さを活かしながら、白馬の冬を感じていただけるような構成に仕上げました。寒さの中でこそ際立つ、信州の恵みの豊かさをぜひご堪能ください。



ホテルシェフ 杉山剛一

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

期 間	2025年12月1日(月)～2026年3月31日(火) ※除外日2025年12月30日(火)～2026年1月3日(土)
料 金	LAVAROCK 8,500円 PRESTIGE 11,000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。 ※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。



Dining & Bar LAVAROCK

<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