

Press Release

2026年2月12日

軽井沢マリオットホテル

春の軽井沢で、桜と信州の旬を楽しむ限定コース

プライムシンシュウスプリング

ディナーコース「Prime Shinshu -Spring-」を発売

スパークリングワインと朝食が付いた特別宿泊プランも

期間：2026年3月1日（日）～5月31日（日）



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、2026年3月1日（日）～5月31日（日）の期間、春の軽井沢と桜をテーマに、旬の春食材と信州の恵みを取り入れた創作フレンチディナーコース「^{プライムシンシュウスプリング}Prime Shinshu - Spring -」を発売いたします。

信州の豊かな食材を贅沢に用い、華やかで洗練された味わいに仕立てた、季節限定の特別コースをご用意。アミューズには、桜えびとアトリエ・ド・フロマージュのカマンベールを合わせた洋風さつま揚げをマーマレードの甘みを効かせたバルサミコソースで優雅に仕上げました。前菜には、長野県産桜肉のカルバッチョに、ウドと新玉葱の爽やかな香味を添え、春の気配を感じる一皿に。さらに、サクラマスの昆布締めをそば粉のガレットと合わせ、東御産くるみと塩麹の旨みで信州らしい味わいを表現しました。肉料理は、それぞれ異なる趣を持たせた二皿をご提供。一皿目は、香草パン粉をまとわせた仔羊のローストに山菜のフリットと黒にんにくのピューレを添え、奥行きのある味わいに仕上げました。続いて、信州プレミアム牛フィレとたけのこを重ねたミルフィーユ仕立てに、昨年11月スイスで開催された「^{ワールドチーズアワード}World Cheese Awards 2025」でSILVERを受賞した、アトリエ・ド・フロマージュの芳醇なブルーチーズと、駒ヶ根産赤ワインソースを合わせました。深みのある余韻へと導く一皿です。締めくくりには、桜風味のホワイトチョコレートムースに軽井沢産苺とミントを添え、スパークリングワインのエスプーマとともに、春の軽やかさを感じるデザートをご堪能いただけます。

やわらかな春の吐息に包まれる軽井沢で、旬の恵みと彩り豊かな料理の数々を味わう、五感を満たす特別なディナーコースをお楽しみください。

※「World Cheese Awards」は、世界40カ国以上から4,000点超のチーズが集う、権威ある世界最大級のチーズコンテストです。

■ 「Prime Shinshu -Spring-」について

「Prime Shinshu -Spring-」は、桜をテーマに、信州の豊かな食材と春の旬を贅沢に取り入れ、シェフの感性で一皿一皿仕立てた季節限定の創作フレンチディナーコースです。信州プレミアム牛をはじめ、選りすぐりの厳選食材を用い、素材本来の魅力と洗練された味わいを余すところなく引き出しました。軽井沢の春を感じる華やかで上質な一皿一皿が、五感で味わう特別なひとときへと誘います。



「Prime Shinshu -Spring-」イメージ

【メニュー】

◇アミューズ

桜えびとアトリエ・ド・フロマージュのカマンベール入り洋風さつま揚げ マーマレード風味のバルサミコソース



前菜イメージ

◇前菜

長野県産桜肉のカルパッチョ 春の息吹（ウド、新玉葱、うるい、食用花など） 赤カブ漬け入り醤油ドレッシング



スープ・魚料理イメージ

◇前菜2

サクラマスの昆布締めと東御産くるみとそば粉のガレット 長野県産塩麹とサワークリームを添えて



肉料理イメージ

◇スープ・魚料理

桜鯛の洋風茶漬け 長野県産蕗の自家製味噌を添えて



デザートイメージ

◇肉料理

仔羊のロースト桜香る香草パン粉焼き 山菜のフリット 長野県産黒にんにくのピューレと共に

◇グラニテ

桜香る長野県産シャルドネのグラニテ

◇肉料理2

信州プレミアム牛フィレ肉とたけのこのミルフィーユ仕立て アトリエ・ド・フロマージュのブルーチーズの香りを添えて 桜塩と駒ヶ根ソース入り赤ワインソース

◇デザート

・桜風味のホワイトチョコレートムース 軽井沢産苺とミントのマリアージュ 長野県産スパークリングワインのエスプーマを添えて
・プティフール

「Prime Shinshu -Spring-」概要

期間：2026年3月1日（日）～5月31日（日）

※除外日：2026年5月1日（金）～5月6日（水）

時間：18:00～21:00（L.O.20:30）

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1名様 22,000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および営業時間は変更になる場合がございます。

※ 2名様より承ります。

※ 3日前17時までの事前予約制となります。

【軽井沢マリオットホテル レストランシェフ 梅津充博のコメント】

春の軽井沢の自然と信州の豊かな食材を存分に活かし、一皿一皿に季節の息吹を閉じ込めました。桜の華やぎをアクセントに、旬の食材と組み合わせることで、味わいに奥行きを持たせています。軽井沢の春の空気とともに、五感でお楽しみいただける特別なひとときをご提供できれば幸いです。



【アトリエ・ド・フロマージュについて】

国際的なチーズコンクールで数多くの金賞を受賞し、日本のチーズ文化を牽引するチーズ工房、アトリエ・ド・フロマージュ (Atelier de Fromage)。1982年、松岡オーナー夫妻はフランスで培った技術と哲学を基に、長野県東御市でチーズ工房を創業しました。その技術と哲学は、現在も信州の豊かな自然環境のもと、チーズ製造・熟成責任者である塩川和史氏をはじめとする職人たちに受け継がれています。これまで当ホテルでも、複数のイベントやディナーコースのメニューでコラボレーションを行ってきました。現在は、東御市の本店・工房をはじめ、軽井沢や旧軽井沢にも店舗を展開しています。

Atelier de Fromage

■ディナー付宿泊プラン「Prime Shinshu Stay」

ディナー時のスパークリングワインと朝食の付いた宿泊プランも同時に発売いたします。

「Prime Shinshu Stay」 概要

期間： 2026年3月1日（日）～5月31日（日）

※除外日：2026年5月1日（金）～5月6日（水）

内容：

- メインウイング スーペリアルーム (32m²) やノースウイング 温泉露天風呂付プレミアルーム (39m²) など3タイプから選べる客室でのご宿泊
- ディナーコース「Prime Shinshu -Spring-」
ディナー時にスパークリングワイン（お一人様1杯）のご提供
- ホテルレストランでのご朝食

料金： 1名様 46,735円～（2名様1室ご利用時）

※ 上記料金はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※ 3日前17時までの事前予約制となります。



客室イメージ

＜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 は会員の皆さん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