

【コートヤード・バイ・マリオット 白馬】
信州食材と地域食文化を、白馬の夏にふさわしいメニューで堪能
信州の郷土食“おやき”を大胆にアレンジ
「信州おやきバーガー」を発売
美麻鹿や安曇野産わさびなど、土地の恵みを活かした商品も展開

コートヤード・バイ・マリオット白馬（長野県北安曇郡白馬村、総支配人：大平 兼太郎）は、2026年6月1日（月）～8月31日（月）の期間、信州の食材や食文化を取り入れた夏季限定メニュー3品を販売いたします。



「信州おやきバーガー」イメージ

近年、旅先での食事には単に美味しさを楽しむだけでなく、その土地ならではの食材や文化、背景に触れられる“地域性のある食体験”への関心が高まっています。当ホテルでは、雄大な北アルプスの自然に囲まれた白馬の滞在をより印象深いものにするため、信州ならではの素材と郷土の食文化を、現代的な感性で楽しめるメニューとして表現しました。

今夏登場するのは、信州の郷土食“おやき”と信州和牛を組み合わせた「信州おやきバーガー」、大町市・美麻で育まれた鹿肉を使用した「美麻鹿のカルパッチョ」、安曇野産わさびを取り入れた「ハクバグリーンモヒート HAKUBA GREEN MOJITO」の3品です。「信州おやきバーガー」は、野沢菜おやきを忍ばせた揚げバンズに、信州和牛のパテやりんごのソテーを重ねた一品。カルパッチョは鹿肉の旨みを白馬産ブルーベリーのソースで引き立て、モヒートはわさびならではの清涼感と後味のキレを爽やかに表現しました。

信州の食材や郷土の味わいを、白馬の夏にふさわしい軽やかなスタイルで楽しめる本メニューを通じて、旅先で出会う“その土地ならではの食体験”をお届けいたします。

■「信州おやきバーガー」について

信州の郷土食「おやき」と信州和牛を組み合わせた、地域性を色濃く映したバーガー。バンズはあえて揚げることで表面をカリッと仕上げ、中には野沢菜おやきを忍ばせています。香ばしく焼き上げた信州和牛のパテに、コクのあるチーズ、やさしい甘みのりんごのソテーを重ね、ナス味噌田楽の深い旨みを感じられる1品。付け合わせにはシーザーサラダとコーンリブを添え、夏らしい軽やかさと食べ応えの両立を意識しました。伝統と現代的な食文化が交差する、ここでしか味わえない一皿です。



「信州おやきバーガー」イメージ

■「美麻鹿のカルパッチョ 白馬農場ブルーベリーのソース」について

大町市・美麻で生まれた鹿のロース肉を低温で丁寧に火入れし、しっとりとした食感に仕上げたカルパッチョ。味付けは塩とオリーブオイルのみとし、鹿肉本来の旨みを引き出しています。焼きナスとヨーグルトを合わせたピューレがコクと酸味を添え、白馬産ブルーベリーのソースが果実味と奥行きを加えます。仕上げにトリュフヴィネグレットと花をあしらひ、見た目と香りにも華やかさを持たせました。ジビエでありながら重さを感じさせず、夏にふさわしい繊細さと力強さを併せ持つ一品です。



「美麻鹿のカルパッチョ」イメージ

■「ハクバグリーンモヒートHAKUBA GREEN MOJITO」について

白馬の森をイメージした清涼感のあるモヒートをベースに、安曇野産わさびを組み合わせた夏季限定のカクテル。ミント、ライム、ホワイトラムを使った爽やかな味わいに、すりおろしたわさびとガムシロップで作る自家製わさびシロップを加えることで、口に含んだ瞬間の涼やかさと、後味に残る独特のキレを演出しています。わさびの持つ香りと辛味を穏やかに引き出すことで、アルコールとの調和を図りました。信州の自然を感じながら、夏のひとときを彩る一杯です。



「HAKUBA GREEN MOJITO」イメージ

信州食材の魅力を味わう夏季限定メニュー概要

- 期間：2026年6月1日（月）～8月31日（月）
料金：信州おやきバーガー：4,800円
美麻鹿のカルパッチョ 白馬農場ブルーベリーのソース：3,800円
HAKUBA GREEN MOJITO：1,800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および提供期間、時間は変更となる場合がございます。

<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](#)、[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