

富士マリオットホテル山中湖
山梨県南都留郡山中湖村平野 1256-1

Press Release

2026 年 8 月 6 日

【富士マリオットホテル山中湖】

山梨と富士山麓の恵みを味わう、実りの秋を彩るディナーコース

テロワール ヤ マ ナ シ ハーヴェスト ヘリテージ

「Terroir Yamanashi-Harvest & Heritage-」を発売

期間：2026 年 9 月 1 日(火)～ 11 月 30 日(月)

富士マリオットホテル山中湖（山梨県南都留郡山中湖村、支配人：秋本直行）は、2026年9月1日(火)から11月30日(月)の期間、ホテル内レストラン「Grill & Dining G」にて、富士山麓100km圏内の食材と山梨に受け継がれる食文化をテーマにした秋のディナーコース『^{テロワール ヤ マ ナ シ ハーヴェスト ヘリテージ}Terroir Yamanashi-Harvest & Heritage-』を発売いたします。



「Terroir Yamanashi-Harvest & Heritage-」イメージ

富士山麓の豊かな風土と山梨に息づく食文化への思いを一皿ずつに込めた秋限定のコースです。冷前菜は富士ヶ嶺ポークの生ハムに焼き茄子のムースと甲州ぶどうを合わせ、爽やかな大葉の香りを添えます。温前菜は山梨名物の鮑の煮貝を里芋饅頭とともに仕立て、肝の旨味を活かしたクリームソースで深みを出しました。魚料理は赤ワインを加えた衣で揚げた山女魚に茸のリゾットを添え、肉料理は甲州ワインビーフのグリルをご用意。南瓜や茸、甲州ぶどうといった秋の実りを取り入れ、和の伝統と洋の技法を融合。さらに、料理ごとに厳選した地元ワインとのマリアージュもご提案し、味わいの変化をお楽しみいただけます。

秋の味覚が織りなす上質な体験を、富士山麓の食材で穏やかな余韻とともに心ゆくまでご堪能ください。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

富士マリオットホテル山中湖 広報担当：釜中

TEL：090-4089-8266 E-mail：press@fuji-marriott.com

テロワール ヤ マ ナ シ ハーベスト ヘリテージ
■「Terroir Yamanashi-Harvest & Heritage-」について

富士山麓100km圏内に広がる豊かな自然と、山梨に受け継がれてきた食文化。その土地ならではの風土が育む食材と伝統を見つめ直し、現代の感性で表現した秋のディナーコース「Terroir Yamanashi-Harvest & Heritage-」をご用意しました。

コース名に掲げた「Harvest」は秋の実り、「Heritage」は地域に息づく食文化や伝統を意味します。富士ヶ嶺ポークや甲州ワインビーフ、山女魚、鮑の煮貝、道志村産クレソンなど、山梨や富士山麓エリアを代表する食材を取り入れながら、洋の技法と和の食文化を融合させた料理の数々で表現いたしました。



「Terroir Yamanashi-Harvest & Heritage-」イメージ

<メニュー詳細>

【冷前菜】

- ・富士ヶ嶺ポーク生ハム 焼き茄子のムースと甲州ぶどう 大葉の香り
生ハムの塩味と焼き茄子の優しい甘さのムースに甲州ぶどうを合わせた、大葉の香りが爽やかな冷前菜。

【温前菜】

- ・鮑の煮貝と里芋饅頭 肝のクリームソース
山梨名物の鮑の煮貝となめらかな里芋饅頭を、肝の旨味を活かしたクリームソースでまとめました。



温前菜イメージ

【スープ】

- ・山梨県産白ワイン香る南瓜のポタージュ
南瓜の自然な甘みを活かしたポタージュスープに、白ワインの香りと焙じ茶オイルの香ばしい余韻を添えました。



魚料理イメージ

【魚料理】

- ・山女魚の山梨県産赤ワインフリットと茸リゾット
赤ワインを加えた衣で仕上げた山女魚のフリットに、香り豊かな茸のリゾットを添えた一品。

【肉料理】

- ・甲州ワインビーフのグリル オランダーズソース月見仕立て
ワイン由来の上品な旨味を持つ甲州ワインビーフグリルに満月に見立てたソースをあしらった一品です。



肉料理イメージ

【食事】

- ・甲州味噌焼きおにぎりの茸茶漬け すりだね添え
甲州味噌を塗って香ばしく焼き上げたおにぎりに出汁で炊いた茸を添え、旨味豊かな出汁を注いで仕上げる締め一品。ホテルオリジナルブレンドのすりだね*をお好みでどうぞ。

※すりだね：山梨・富士北麓地域で親しまれる、唐辛子や胡麻などを合わせた香り高い万能薬味

【デザート】

- ・道志村産クレソンのケーキ バニラアイスと“beefarm道志”のはちみつ
道志村産クレソンとこだわりの天然はちみつを扱う道志村の合資会社
“beefarm道志”のはちみつを使用し、素材本来の風味を活かしたデザートに仕上げました。



食事イメージ

「Terroir Yamanashi- Harvest & Heritage -」 概要

期間：2026年9月1日(火)～11月30日(月)

時間：日曜～金曜・祝日 18:00～21:00(L.O.)

土曜 17:30～21:00(L.O.)

場所：レストラン「グリル ダイニング Grill & Dining G」

料金：1名様 14,000円

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※記載のメニュー内容・料金・提供日は、変更になる場合がございます。



デザートイメージ

■富士マリオットホテル山中湖

料理長 滑川康行（なめかわやすゆき）

今回のコースでは、富士山麓の自然と山梨に受け継がれる食文化の魅力を一皿ごとに表現することを目指しました。山梨には古くから地域の風土に育まれた食材や郷土料理が数多くあり、それらを現代的な料理技法で表現することで、新たな魅力を感じていただけるよう工夫しています。

特に鮑の煮貝や甲州味噌、すりだねなど山梨ならではの食文化を取り入れながら、富士ヶ嶺ポークや甲州ワインビーフ、山女魚といった地域食材を主役に据えました。また、ぶどうや茸、南瓜など秋ならではの旬の味覚を随所に取り入れ、季節感豊かなコースに仕上げています。



料理長 滑川 康行

○宿泊プラン「Terroir Yamanashi Stay ～Autumn～」 概要

期間：2026年9月1日(火)～11月30日(月)

内容：・スーペリアルームや和洋室、温泉付きプレミアルーム
などでのご宿泊(いずれも 41.2 m²)

- ・レストランでのご夕食：Terroir Yamanashi -Harvest & Heritage-
- ・レストランでのご朝食ブッフェ

料金：1名様 大人 37,767円～(2名様 1室ご利用時)

※上記はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。

※料金はご利用日により異なります。詳しくはお問い合わせください。



スーペリアルームツインイメージ

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】
富士マリオットホテル山中湖 広報担当：釜中
TEL：090-4089-8266 E-mail：press@fuji-marriott.com

■ペアリングワインのご提案

「Grill & Dining G」では、コースの各料理に寄り添うペアリングワインとして、山梨県内のワイナリーから厳選した3種類のワインをご提案いたします。地域の風土が育んだ個性豊かなワインが、旬の食材を用いた料理の魅力を引き立て、富士山麓のテロワールをより豊かに感じる美食体験へと誘います。

写真左より

しげいじょうそうすず
＜紫藝醸造 翠翠＞

ペアリング：肉料理

ラズベリーやダークチェリーを思わせる華やかな果実香に、ミルクティーのようなやわらかなニュアンスが重なる赤ワインです。穏やかなタンニンと伸びやかな酸味が心地よい余韻を演出します。

＜くらむぼん スパークリング＞

ペアリング：冷前菜・温前菜

カボスや柚子を思わせる爽やかな柑橘の香りと、軽やかな果実味、きめ細やかな泡立ちが魅力の辛口スパークリングワインです。心地よい酸味とほのかな苦味が味わいを引き締め、素材それぞれの繊細な風味を引き立てます。

＜丸藤葡萄酒工業 ルバイヤート甲州 樽貯蔵＞

ペアリング：スープ・魚料理

甲州種ならではの繊細な果実味に、樽熟成によるふくよかな香りと厚みのある味わいが調和した白ワインです。穏やかな酸味と樽由来の香ばしさが料理に奥行きをもたらします。

※上記3種をお得に楽しめるペアリングワインセットもご用意しております。



ペアリングワインイメージ

＜ご予約・お問い合わせ先＞

富士マリオットホテル山中湖

TEL：0555-65-6400 URL： <https://www.fuji-marriott.com>

マリオットホテルについて

マリオットホテルは、世界 70 以上の国と地域に 615 を超えるホテルおよびリゾートを展開し、ホスピタリティの在り方を進化させ続けています。「人を第一に考える」という理念はブランドのレガシーとして受け継がれており、滞在中を通じてお客様が深く大切にされていると感じられる体験の提供を目指しています。マリオット・ホテルは、心のこもったサービスを一貫して提供するとともに、快適でモダンな空間づくりや、日常を超えた価値ある体験を通じて、常に新たな基準を打ち立てています。世界中の旅行者のニーズや期待が進化する中で、同ブランドもまた進化を続けており、デザイン性とテクノロジーを融合した「Greatroom ロビー」や「Mobile Guest Services」などの革新を通じて、業界をリードしています。詳細は公式ウェブサイト（www.marriotthotels.com）をご覧ください。ほか、[Facebook](#)、[X](#) の@marriott、[Instagram](#) の@marriotthotels でも最新情報をご確認いただけます。マリオットホテルは、マリオット・インターナショナルが提供するグローバル旅行プログラム「Marriott Bonvoy®」にも参加しています。本プログラムでは、多彩なブランドポートフォリオに加え、[Marriott Bonvoy Moments](#) での限定体験や、無料宿泊特典、エリートステータスなどの充実した特典を会員の皆様に提供しています。入会は無料で、詳細は marriottbonvoy.com よりご確認いただけます。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

富士マリオットホテル山中湖 広報担当：釜中

TEL：090-4089-8266 E-mail： press@fuji-marriott.com