

Press Release

2021 年 2 月 10 日

軽井沢マリオットホテル

春の訪れを彩り豊かにお祝いする特別ディナー
日ごとに移ろいゆく軽井沢で、芽吹き季節を味わう体験を

ブ ラ イ ム シ ン シ ュ ウ ス プ リ ン グ
「Prime Shinshu -Spring-」を発売

期間：2021 年 4 月 1 日（木）～5 月 31 日（月）

場所：レストラン「グリル ダイニング ジー Grill & Dining G」



ディナーコースイメージ

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：阿良山伸昭）では、2021年4月1日（木）～5月31日（月）の期間、レストラン「グリル ダイニング ジー Grill & Dining G」にて、信州の豊かな自然に育まれた食材を全てのメニューに使用し、色鮮やかに春の訪れをお祝いする特別ディナーを発売いたします。

清々しい空気に包まれる春の軽井沢、去年は外出自粛で味わっていただくことができなかった信州の春を、今年こそは存分に体感していただきたいという想いを込めた本ディナー。タラの芽や姫竹などの旬菜を生き生きと芽吹く川辺の葉のようにあしらった信州プレミアム牛フィレ肉のグリルや、美しい新緑の中を流れ落ちる雪解け水をチーズラペで表現した信州佐久産鯉のフリットとフォアグラボワレのミルフィユ仕立てなど、華やかな見た目とこだわりの演出で、少しずつ新緑が広がり、ゆっくりと春が訪れる軽井沢の情景を感じていただけます。

うらかな時間が流れ、季節の移ろいを感じられる軽井沢マリオットホテルで、芽吹き季節を味わう贅沢な食体験をお楽しみください。

プライム シンシュウ スプリング
■「Prime Shinshu -Spring-」について

季節の信州食材を全てのメニューに取り入れ、長い冬を終え日ごとに色づく春の軽井沢の情景をテーマに全8品のメニューをご提供する特別ディナーコース。信州名物のサクラ（馬肉）と信州野菜で色とりどり庭園に咲きほこる草花を表現したファーストオードブルをはじめ、こだわりのアレンジで華やかに仕上げた一皿ひとさらをお楽しみください。

【メニュー】

- ◇ファーストオードブル
信州名物サクラ（馬肉）生ハムと馬舌スモーク信州産葉野菜の庭園風
信州味噌風味のリュウソース
- ◇セカンドオードブル
信州佐久産鯉のフリットとフォアグラポワレのミルフィユ仕立て
五郎兵衛米のリゾット アトリエフロマージュの硬質チーズと共に
- ◇スープ
アスパラガスのフラン カプチーノ仕立て
- ◇ポワソン
信州サーモンとオマール海老の白ワイン蒸し
信州産ワインのクリームソース キャビア添え
- ◇ビアンド
信州新町峰村牧場のサフォーク羊「ホゲット」のナヴァラン仕立て
- ◇メイン
信州プレミアム牛フィレ肉のグリル 信州産赤ワインのソース
アトリエドフロマージュブルーチーズのアクセント
- ◇メの一品
春の信州食材の混ぜご飯 赤だし
- ◇デザート
苺とマスカルポーネのパフェ ルビーチョコレートアイスクリーム
- ◇コーヒーまたは紅茶

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。



信州プレミアム牛フィレ肉のグリルイメージ



信州佐久産鯉のフリットとフォアグラポワレのミルフィユ仕立てイメージ

「Prime Shinshu -Spring-」概要

期間：2021年4月1日（木）～5月31日（月）

時間：17：30～21：00（L.O.）

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1名様 18,150円

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※営業時間は変更になる場合がございます。



Grill & Dining G

＜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/restaurant/>

■ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

軽井沢マリオットホテルでは、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。 <https://www.karuizawa-marriott.com/>

マリオット・ホテルについて

世界 60 以上の国と地域において、580 軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルーム ロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデア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 Twitter (@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の詳細については、MarriottBonvoy.marriott.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：吉住、谷口

TEL：0267-46-6611 FAX：0267-46-6061 E-mail：press@karuizawa-marriott.com