

Press Release

2025 年 5 月 14 日

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

“信州の夏を味わう”をテーマにした この季節にしか味わえないコース

シンシュウ ブレッシング ディナー サマナー

「Shinshu Blessings Dinner -Summer-」を発売

期間：2025 年 6 月 1 日(日)～7 月 18 日(金)



「Shinshu Blessings Dinner -summer- LAVAROCK」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）では、2025年6月1日(日)～7月18日(金)までの期間、“信州の夏を味わう”をテーマに信州産の食材にこだわった地産地消の3種のディナーコース「シンシュウ ブレッシング ディナー サマナー Shinshu Blessings Dinner -Summer-」を発売します。

山頂に残る雪と緑溢れる山々の様子が美しい、日本屈指のマウンテンリゾート白馬。今夏は夏野菜をはじめとした、信州産食材にこだわった3種のディナーコースを展開いたします。シェフが特にオススメするコース「ラヴァロック LAVAROCK」の前菜は、白馬村産の大イワナのマリネにタイムの香りを纏い、日本海産岩もずくジュレと夏らしいカラフルな野菜を盛り込んだあっさりした一品に仕上げました。スープは、瑞々しさと野菜本来の甘味が凝縮された味わいが特徴の白馬村産トマトを使ったガスパチョをご用意。魚料理は、夏の魚スズキにシェフのオリジナルアレンジで、池田町産茄子のあぶら味噌をフランスの定番総菜“キャビア・ド・オーベルジーヌ”にして添え、淡白なお魚でありつつもしっかりした味わいをご堪能いただけます。肉料理は、白馬豚のロースをじっくり低温調理しました。付け合わせの夏野菜のローストとパイナップルの酸味が効いたサルサソースと一緒に味わえる一品に。

冬の雪景色から一転、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、この季節しか味わえない信州の恵みを味わう、至福のひとときをお過ごしください。

■ディナーコース「Shinshu Blessings Dinner -Summer-」

概要

“信州の夏を味わう”をテーマに信州産の食材にこだわった3種のディナーコース「Shinshu Blessings Dinner -Summer-」。夏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「LAVAROCK」メニュー>

【アミューズ】

白馬の極寒で燻製した

自家製 小谷野豚のハムとフルーツ

【前菜】

白馬村産大イワナのマリネ タイム風味、岩もずくゼリー添え

白馬村産ブルーベリーソース

【スープ】

白馬村産トマトのガスパチョ、バジルの香り

生ハムを巻いたグリッシーニと共に

【魚料理】

鱸のグリル、池田町産茄子を使った

キャビア ド オーベルジーヌ

新潟名産かんずり酒盗踏みのパプリカソース

【肉料理】

低温調理した白馬豚ロース肉とゴロゴロ夏野菜のロースト

パイナップルサルサ青胡椒風味

【デザート】

白馬村産夏いちごと桃ソースのミニパフェ

ヨーグルトアイスと蕎麦粉ガレット

コーヒーまたは紅茶



「LAVAROCK」全体イメージ



「LAVAROCK」前菜イメージ



「LAVAROCK」肉料理・魚料理イメージ

【コートヤード・バイ・マリオット白馬 ホテルシェフ 安田 馨より】

2025年夏コースは、長野県の大北地域（白馬村周辺）の味覚を存分に味わってみたいと思い、地元の夏野菜にこだわりました。素材の味を最大限に引き出しつつ、白馬らしさも感じられるような調理方法で、信州の豊かな自然が育んだ野菜の美味しさを、ぜひお楽しみください。



ホテルシェフ 安田 馨

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

期 間 : 2025年6月1日(日)～7月18日(金)

料 金 : LAVAROCK 8,500円
PRESTIGE 11,000円
TASTE 14,550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。

※「TASTE」のみ3日前17:00までの事前予約制となります。



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