

Press Release

2025年7月30日

富士マリオットホテル山中湖

全皿に茸を使用した、香り高い秋ディナーコースを楽しむ

テロワール ヤマナシ フレグラント シャンピニオン

「Terroir Yamanashi〜Fragrant Champignon〜」を発売

期間：2025年9月1日（月）～11月30日（日）



「Terroir Yamanashi〜Fragrant Champignon〜」イメージ

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）では、2025年9月1日（月）から2025年11月30日（日）までの期間、ホテルレストラン「グリル ダイニング ジー Grill & Dining G」にて、秋の旬食材である茸と山梨県産の食材をふんだんに取り入れたディナーコース「テロワール ヤマナシ フレグラント シャンピニオン Terroir Yamanashi〜Fragrant Champignon〜」を発売いたします。

芳醇な香りを放つ茸が旬を迎える秋。今秋は、松茸やマッシュルーム、トリュフなど多彩な茸に、甲州ワインビーフや甲斐サーモンといった地元食材を融合させ、和と洋の技法を取り入れたディナーコースをご用意いたしました。コースの始まりは、松茸の土瓶蒸しをヒッコリーの燻香とともに閉じ込めた一品。蓋を開けた瞬間に広がる香りが秋の始まりを演出します。お造りは、昆布の旨味を纏った甲斐サーモンに香り高いトリュフ塩を合わせてご用意。メインディッシュの甲州ワインビーフテンダーロインのポアレは、マッシュルームとベーコンを被せて焼き上げ、江戸時代に甲斐国（山梨県）で生産されていた代表的な果物「甲州八珍果」を用いたピューレをソースとして添えました。お食事には、山梨の郷土料理「ほうとう鍋」を当ホテル風にアレンジ。地場の茸をふんだんに使用し、山梨県で生まれた伝統的な辛味調味料「すりだね」を添えることでお好みに応じて味の変化もお楽しみいただけます。食後のデザートは、トリュフハニーをかけたバニラアイスクリームで、香りの余韻を最後までお楽しみいただける一皿に仕立てました。さらにコース料理に合わせて、柿を凍らせ、そのまま沈めたカクテル「柿月」と、山梨県産の梨を存分に味わえるモクテル「ペア フィズ プレステージュ Pear Fizz Prestige」もご用意しております。

奥深い香りとともに、山梨が誇る秋の味覚をぜひお楽しみください。

■ディナーコース「テロワール ヤ マ ナ シ フレグラントシャンピニオン Terroir Yamanashi〜Fragrant Champignon〜」について

山梨県産食材と旬の茸を合わせた、和洋折衷ディナーコース。松茸の土瓶蒸しや甲斐サーモンのトリュフ塩添え、マッシュルームとベーコンを被せて焼き上げた甲州ワインビーフなど、香りと味の余韻を楽しむ多彩なお料理の数々をお楽しみいただけます。また、ヒッコリーの燻香で五感を刺激する演出など、秋の訪れを感じていただけるひとときをぜひご堪能ください。

【メニュー】

◇アミューズ

秋の味覚（松茸）の土瓶蒸し ヒッコリーの香り

◇季節の前菜三種盛り合わせ

- ・椎茸の帽子をかぶったひとくち茸おこわ
- ・焼き栗と茸の白和え
- ・エリンギと帆立貝の酒蒸し

◇吸物

濃厚な茸のポタージュ パイ包み焼き

◇お造り

昆布の旨味を纏った甲斐サーモン
香り高いトリュフ塩をアクセントに

◇お魚料理

真鯛の甲州味噌焼き 茸と黒米のリゾット添え

◇お肉料理

甲州ワインビーフテンダーロインのポアレ
マッシュルームとベーコンの被せ焼き 甲州八珍果のピューレ添え

◇お食事

山の恵み香る 山梨県産茸のほうとう鍋

◇本日のスイーツ

バニラアイスクリーム トリュフハニーで

◇食後に

道志村から“森の野草茶”



「Terroir Yamanashi〜Fragrant Champignon〜」

イメージ



アミューズイメージ



お魚料理 イメージ



お肉料理 イメージ



お食事 イメージ

ディナーコース「Terroir Yamanashi〜Fragrant Champignon〜」概要

期間：2025年9月1日（月）～11月30日（日）

時間：日曜～金曜・祭日 18:00～21:00(L.O.)

土曜・特定日 17:30～21:00(L.O.)

場所：レストラン「グリル アンド ダイニング ジェー 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。

■監修シェフ 村上俊明のコメント

「今秋は茸×香りをテーマに、五感でお楽しみいただけるディナーコースをご用意いたしました。松茸やトリュフをはじめとする旬の茸が放つ芳醇な香りを軸に甲州ワインビーフや甲斐サーモンなど山梨県産の食材を組み合わせ、和と洋の技法を駆使して仕上げております。中でもおすすめは、地元の茸をふんだんに使用した『ほうとう鍋』。採れたての茸の旨みと香りを存分にご堪能いただける一品です。香りを閉じ込めた演出など、細部にまでこだわった秋の味わいをぜひごゆっくりとお楽しみください。」



宿泊プラン「Terroir Yamanashi～Fragrant Champignon～Stay」概要

期間：2025年9月1日（月）～11月30日（日）

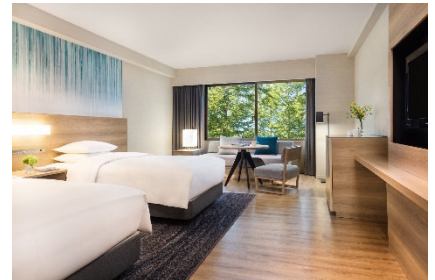
- 内容：・スーペリアルームや和洋室、温泉付きプレミアルームなどでのご宿泊（いずれも41.2㎡）
・レストランでのご夕食：Terroir Yamanashi～Fragrant Champignon～
・レストランでのご朝食buffet

料金：1名様 大人 33,335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

■シーズナルカクテル／モクテルについて

秋の果実がもつ自然な甘みと香りを引き出した、今季のカクテルとモクテル。柿や梨など、旬の恵みを閉じ込めた一杯でグラスの中に広がる「実りの秋」をご堪能ください。

- ・「柿月」（カクテル）

凍らせた柿の果肉に日本酒と柿リキュールを重ねた一杯。ロックスタイルでご提供する大人のためのカクテルです。



「柿月」イメージ

- ・「Pear Fizz Prestige」（モクテル）

すりおろした山梨県産の梨に、洋なしシロップと炭酸を入れた爽やかなモクテル。



「Pear Fizz Prestige」イメージ

シーズナルカクテル概要

期間：2025年9月1日（月）～11月30日（日）

時間：11:00～13:30（LO） / 16:30～21:00（LO）

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：柿月 1,400円

Pear Fizz Prestige 1,100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は、変更になる場合がございます。

<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

世界 70 以上の国と地域において、およそ 600 件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。

(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