

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北城 2937

Press Release

2025 年 8 月 26 日

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

肉厚なジャンボ椎茸を贅沢に挟んだ 秋らしいグルメバーガー

「信州産きのこ尽くしのマウンテンバーガー」を発売

期間：2025 年 9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)



「信州産きのこ尽くしのマウンテンバーガー」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9月1日(月)～11月30日(日)**までの期間、香り豊かな信州産きのこにこだわり、食欲の秋にふさわしいボリュームなグルメバーガー「信州産きのこ尽くしのマウンテンバーガー」を発売いたします。

今秋のグルメバーガーは白馬の秋を満喫したあと、食欲の秋を最大限にご堪能いただけるようボリュームだけでなく、地元食材をふんだんに使用して味と香りにもこだわりました。食べ応えのあるビーフパテの間には、肉厚でジューシーな信州産ジャンボ椎茸を豪快に挟み、付け合せにも芳醇な香りと独特な食感が特徴の舞茸フライを添えた、きのこ尽くしの一品となっています。

白馬ならではの美しい三段紅葉を楽しみながら、白馬の秋のアクティビティを体験したあとは、ボリューム満点のバーガーをコートヤード・バイ・マリオット 白馬にてご堪能ください。

■「信州産きのこ尽くしのマウンテンバーガー」について

分厚く仕上げたビーフパテの間には、肉厚でジューシーな信州産ジャンボ椎茸を豪快に挟み、食欲の秋を最大限にご堪能いただける1品。柔らかくほぐれたビーフのジューシーな旨味と、その肉汁を吸い込んだ信州産のジャンボ椎茸。一口頬張れば、何層にも連なる具材の味わいを贅沢に感じることができるグルメバーガーです。



信州産きのこ尽くしのマウンテンバーガー
イメージ

アラカルト「信州産きのこ尽くしのマウンテンバーガー」概要

- 期 間 : 2025年9月1日(月)～11月30日(日)
除外日 : 2025年11月17日(月)～11月20日(木)
- 料 金 : 6,000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

Courtyard by Marriott (コートヤード・バイ・マリオット) は、「何か素晴らしいことを成し遂げたい」という情熱を持った革新的なゲストのためのホテルブランドです。世界 60 以上の国と地域に 1,340 軒以上を展開し、旅の目的を問わず、すべてのトラベラーが自分らしく前進できるようサポートすることに情熱を注いでいます。

快適さと機能性を兼ね備えた客室には、上質なベッドや柔軟に使えるワークスペースを完備し、心身ともにリフレッシュできる滞在を提供。ゲストは、仕事をこなし、おいしく食べ、つながりを楽しみ、自分らしく最高の状態で前に進むことができます。

Courtyard 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「Marriott Bonvoy® (マリオット ボンヴォイ)」に参加しています。同プログラムでは、世界中の魅力的なブランドでの滞在や、「Marriott Bonvoy Moments」での特別な体験、無料宿泊やエリートステータスなどの特典をご用意しています。無料での会員登録や詳細は marriottbonvoy.com をご覧ください。

詳しい情報やご予約は courtyard.marriott.com をご覧いただき、[X](#) (旧 Twitter)、[Instagram](#)、[Facebook](#) でも最新情報をご確認ください。

(本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先)

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