

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

2025 年 10 月 28 日

富士マリオットホテル山中湖

一皿ごとに酔いしれる、全皿に「山梨県産の日本酒」を取り入れたコース

テロワール ヤ マ ナ シ サ ケ ガ ス ト ロ ノ ミ ー

「Terroir Yamanashi ~Sake Gastronomy~」を発売

期間：2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 2 月 28 日（土）



「Terroir Yamanashi~Sake Gastronomy~」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12月1日（月）から2026年2月28日（土）までの期間、ホテルレストラン「Grill & Dining G」にて、コース全皿に山梨県産の日本酒と旬の冬食材を取り入れたディナーコース「Terroir Yamanashi~Sake Gastronomy~」を発売いたします。

本コースでは、山梨県内の酒蔵で造られた地酒の魅力をペアリングではなく、料理の一部として取り入れるという新たなアプローチで表現。前菜からデザートに至る全ての皿に、純米酒や酒粕、煎り酒などの日本酒のエッセンスを散りばめ、蟹や帆立といった冬の味覚と贅沢に組み合わせました。アミューズには、笹一純米吟醸 甲州夢山水のクリームソースでお召し上がりいただく、富士ヶ嶺ポークと冬野菜のミルフィーユをご用意。盛り付ける檜の皿にも日本酒を染み込ませ、立ち上る芳醇な香りとともに、コースの幕開けを演出します。前菜三種には、山中湖の雪景色をイメージした酒粕カステラや、七賢 風凜美山の香りを纏わせた信玄どりの炙りなどをご提供。また、メインディッシュには地酒のガレットを添えた、福德長 純米酒が香る味噌ソースでいただく有田牛のサーロイングリルを。日本酒の奥深い風味と食材本来の旨味をご堪能いただける一品です。締めには、七賢 本醸造 甘酸辛苦渋という日本酒の五味をイメージしたデザートをご用意。ムースの甘み、キャラメル之苦みなどを一皿で表現いたしました。さらにコース料理に合わせて、ホットワイン用に製造された山梨県産のワインを使用する「Yamanashi Mulled Wine」と、心も温まるホットチョコレート「Chocolat Houtou」もご用意しております。

自然と文化に育まれた山梨の恵みを、五感で味わうこの冬限定の美食体験。滋味豊かな地酒の香りとともに、心に残るひとときをぜひご堪能ください。

■ディナーコース「テロワール ヤマナシ サケ ガストロノミーTerroir Yamanashi〜Sake Gastronomy〜」について

山梨の日本酒と旬の冬食材が織りなす、冬季限定のディナーコース。純米酒や酒粕、煎り酒などの日本酒の風味をすべての皿に取り入れ、蟹や帆立のほか、南瓜やビーツなどの冬野菜といった旬の味覚と肉や魚のメイン食材とを贅沢に調和させました。山梨の豊かな自然と伝統が育んだ地酒と食材のハーモニーを五感で堪能できる、冬だけの美食体験をお楽しみください。



「Terroir Yamanashi〜Sake Gastronomy〜」イメージ

【メニュー】

◇アミューズ

富士ヶ嶺パークと冬野菜のミルフィーユ 笹一 純米吟醸 甲州夢山水のクリームソース

◇季節の前菜三種盛り合わせ

- ・信玄どりの炙り七賢 風凛美山の香り
- ・雪景色の酒粕カステラ
- ・蟹と百合根の淡雪仕立て 春鶯囀 純米酒 鷹座巢のジュレとともに



アミューズ&前菜イメージ

◇吸物

南瓜のポタージュ 武の井 純米 ひとごち風味 帆立貝の炙り添え

◇お造り

純米酒 北の杜 香る煎り酒であじわう季節のお造り

◇お魚料理

甲斐サーモンとオマール海老の酒蒸し金盃 養老で 味醂で煮たビーツと柚子の香り



お造りイメージ

◇お肉料理

福德長 純米酒 香る味噌ソースでいただく有田牛サーロイン グリル 地酒のガレット添え

◇お食事

忍野そば 生姜香るつゆと酒粕だれ

◇本日のスイーツ

七賢 本醸造 甘酸辛 苦渋のムース 季節のフルーツ添え

◇食後に

道志村から“森の野草茶”



お魚料理イメージ

ディナーコース「テロワール ヤマナシ サケ ガストロノミーTerroir Yamanashi〜Sake Gastronomy〜」概要

期間：2025年12月1日（月）～2026年2月28日（土）

※除外日：2025年12月31日（水）～2026年1月2日（金）

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 ジーGrill & Dining G」



お肉料理イメージ

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。

※全皿に日本酒を使用しておりますが、アルコール分は加熱により飛んでおります。



スイーツイメージ

■監修シェフ 村上俊明のコメント

「山梨といえばワインの印象が強いかもしれませんが、実は日本酒の名醸地でもあります。今回のコースでは、県内の酒蔵が手がける多彩な地酒を“飲む”のではなく、“食べる”という新しい切り口で表現しました。日本酒の旨味や香りは、冬の食材と非常に相性が良く、料理に奥行きと余韻をもたらしてくれます。山梨の冬の恵みを、五感で楽しんでいただける体験になれば幸いです。」



村上俊明

テロワール ヤマナシ ステイ ウィンター 宿泊プラン「Terroir Yamanashi Stay ～Winter～」概要

期間：2025年12月1日（月）～2026年2月28日（土）

※除外日：2025年12月31日（水）～2026年1月2日（金）

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 ～Sake
Gastronomy～

・レストランでのご朝食buffet

料金：1名様大人 31,863 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

心も身体も温まる2種のドリンクをぜひお楽しみください。

ヤマナシ マルド ワイン
・「Yamanashi Mulled Wine」（カクテル）

山梨県産のホットワイン専用ワインを使用し、オレンジのドライフルーツとシナモンスティックを加えた、香り豊かな一杯。寒い季節にぴったりのホットワインカクテルです



「Yamanashi Mulled Wine」イメージ

・「^{シ ヨ コ ラ ほ う と う}Chocolat Houtou」(モクテル)

濃厚なチョコレートシロップとミルクを合わせたホットチョコレートに、マシュマロとホイップクリームをトッピング。さらに山梨名物「ほうとう」をアレンジしたチップスを添えた、甘味と塩味、さらには食感も楽しめる一杯です。



「Chocolat Houtou」イメージ

シーズナルカクテル概要

期間：2025 年 12 月 1 日(月)～2 月 28 日(土)

時間：11:00～13:30 (L.O.) / 16:30～21:00 (L.O.)

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：Yamanashi Mulled Wine 1,400 円

Chocolat Houtou 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OTTホテル山中湖 TEL：0555-65-6400 URL：<https://www.fuji-marriott.com>

マリOTT・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OTT・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OTT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OTT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OTT・ホテルは、マリOTT・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OTT 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OTTホテル山中湖 広報担当：釜中

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