

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

2026年2月4日

富士マリオットホテル山中湖

国際女性デーを祝う「ミモザカラー」の春ディナーコース

テロワール ヤマナシ ミモザ イエロースプリング

「Terroir Yamanashi ~Mimosa Yellow Spring~」を発売

期間：2026年3月1日（日）～5月31日（日）



「Terroir Yamanashi ~Mimosa Yellow Spring~」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、2026年3月1日（日）から5月31日（日）までの期間、ホテルレストラン「Grill & Dining G」にて、3月8日の国際女性デーを記念し、山梨県産食材と旬の春食材を取り入れたミモザカラーのディナーコース「Terroir Yamanashi ~Mimosa Yellow Spring~」を発売いたします。

ジェンダー平等の実現を目指し、1975年に国連によって制定された国際女性デー。その象徴である黄色い花・ミモザに着想を得て、春の陽だまりを思わせるやわらかな黄色を基調に、山梨の恵みをふんだんに取り入れた全7品のディナーコースをご用意いたしました。白魚の二色揚げを忍野村産放牧卵の黄身酢で味わうアミューズや、甲斐サーモンや身延湯葉を用いた前菜三種が春の訪れを告げます。スープには、菜花と桜海老のフランを浮かべた、華やかな黄色の一杯をご用意。その後、旬魚のお造りに鳳梨と山椒の香りを添えた一皿に続き、メインはふきのとう味噌と山菜で春の力強さを表現した、甲州ワインビーフのサーロイングリルをお楽しみいただけます。締めも兼ねた魚料理は桜鯛のしゃぶしゃぶに、黄色の柚子麺とピンク色の桜麺、2色の春色麺を添え、彩りと香りの余韻を楽しむ一品をご提供。デザートのレモンマカロン「ミモザ・ジョーヌ」は、やさしい香りと色彩が調和し、季節の幸福感を五感でお楽しみいただけます。

山中湖の春の景色とともに、ミモザの彩りに包まれた、心ほどけるディナータイムをご堪能ください。

■ディナーコース 「Terroir Yamanashi～Mimosa Yellow Spring～」について

国際女性デーの象徴であるミモザのやわらかな黄色を基調に、山梨県産食材と旬の春食材を取り入れた春限定ディナーコース。菜花と桜海老のフランや桜鯛、春色の2色麺など彩り豊かな一皿一皿をご用意いたしました。春の陽光に包まれた山中湖の景色とともに、ミモザ色に彩る華やかなディナーコースをぜひお楽しみください。

【メニュー】

◇ アミューズ

白魚の春彩二色揚げ

◇ 季節の前菜三種盛り合わせ

- ・ペコロスの白煮 白木連（ハクモクレン）見立て
- ・甲斐サーモンの春霞寄せ
- ・里芋の梅花万頭 身延湯葉餡

◇スープ

菜花と桜海老の春色フラン

◇お造り

旬魚のお造り 凤梨と山椒の香味仕立て

◇お肉料理

甲州ワインビーフサーロイン ふきのとう味噌と山菜添え

◇お魚料理

桜鯛の桜花しゃぶしゃぶ 花びら香る出汁仕立て

〆の二色そば（桜・ゆず）

◇デザート

レモンマカロンのミモザ・ショーヌ

◇食後に

道志村から“森の野草茶”



「Terroir Yamanashi～Mimosa Yellow Spring～」イメージ



アミューズ イメージ



お造り イメージ



お肉料理 イメージ



デザート イメージ

「Terroir Yamanashi～Mimosa Yellow Spring～」概要

期間：2026年3月1日（日）～5月31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 「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

「春の陽だまりを思わせる優しい黄色をテーマに、地元・山梨の食材を生かし、和洋の調和で丁寧に仕上げました。一皿ごとに春の彩りと香りを散りばめ、菜花や桜鯛などの旬の春食材と、ミモザカラーの華やかさで、春の幸福感を感じていただけるコースに仕立てています。季節の訪れとともに、五感で味わう特別なひとときを心ゆくまでお楽しみいただければ幸いです。」



村上俊明

宿泊プラン「Terroir Yamanashi Stay ~Spring~」概要

期間：2026年3月1日（日）～5月31日（日）

内容：・スイーツアラームや和洋室、温泉付きプレミアーム

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 ~Mimosa

Yellow Spring～

・レストランでのご朝食ブッフェ

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。



スイーツアラーム ツイン イメージ

■シーズナルカクテルについて

彩り豊かな春色のカクテル3種をぜひお楽しみください。

・「桃春」（画像 左）

山梨県産の桃ジュース「ノモモン」を使った優しい甘みとスパークリングワインの爽快感が広がる華やかな1杯。

・「紫苑」（画像 真ん中）

カシスリキュールの華やかな甘酸っぱさをスパークリングワインで軽やかに仕上げた1杯。

・「日向泡」（画像 右）

オレンジの爽やかな果実味とスパークリングワインのきめ細やかな泡が調和した甘口の1杯。



「シーズナルカクテル」イメージ

シーズナルカクテル概要

期間：2026年3月1日（日）～5月31日（日）

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：日向泡 2,000円

紫苑 2,200円

桃春 2,000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 は会員の皆さん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