

## Press Release

2026年4月28日

### 軽井沢マリオットホテル

“信州×発酵×涼”のマリアージュで夏の軽井沢を味わう限定コース

## ディナーコース「Prime Shinshu -Summer-」を発売

スパークリングワインと朝食が付いた特別宿泊プランも

期間：2026年6月1日（月）～8月31日（月）



「Prime Shinshu-Summer-」イメージ

軽井沢マリオットホテル（長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：大平 兼太郎）では、2026年6月1日（月）～8月31日（月）の期間、夏の軽井沢を舞台に、信州の旬食材と発酵の魅力を掛け合わせた創作フレンチディナーコース「Prime Shinshu -Summer-」を発売いたします。

本コースでは、澄んだ水と寒暖差に育まれた信州の豊かな食材を、発酵がもたらす旨みとともに昇華し、涼やかで奥行きのある味わいに仕立てました。すべてのメニューに長野県産食材を取り入れ、味噌や麹などの発酵食材とのマリアージュを通して、夏の信州を五感で感じていただける内容となっております。なかでもおすすめは、素材の魅力をシンプルかつダイナミックに引き出した「3種のブロシェット」。信州プレミアム牛フィレ、信州黄金シャモのタンドリー、旬の信州野菜を、それぞれの個性を活かして串焼きに仕立てました。お肉はお好みの焼き加減に仕上げ、ゲストの目の前でお取り分けすることで、臨場感あふれるひとときをお楽しみいただけます。そのほかにも、信州ならではの食材と発酵の旨みを掛け合わせた前菜や魚料理、涼やかな余韻をもたらすデザートまで、コースを通して“発酵×信州×涼”の世界観をご堪能いただけます。

澄んだ水、厳しい寒暖差、豊かな自然。そのすべてが育む信州の上質な品々を、シェフ渾身のディナーコース「Prime Shinshu」に込めました。避暑地・軽井沢の涼やかな夏のひとときに、ここでしか味わえない特別なディナー体験をお楽しみください。

## ■「Prime Shinshu -Summer-」について

「Prime Shinshu -Summer-」は、夏の軽井沢を舞台に、信州の豊かな食材と発酵の魅力を贅沢に取り入れ、シェフの感性で一皿一皿仕立てた季節限定の創作フレンチディナーコースです。信州プレミアム牛をはじめ、信州黄金シャモや旬の地元野菜など厳選食材を用い、素材本来の力強い旨みと発酵がもたらす奥行きある味わいを引き出しました。軽井沢の涼やかな夏を感じる上質な一皿一皿が、五感で味わう特別なひとときへと誘います。

### 【メニュー】

#### ◇アミューズ

長野県産信州サーモンの発酵塩麹タルタル・コルネ キャビア添え

#### ◇前菜

稚鮎のコンフィ 信州ミョウガと長野県産発酵柿酢のグレック  
パプリカソース

#### ◇前菜2

フォアグラテリーヌ クラフト最中 発酵ブルーチーズと茄子のキャ  
ビア仕立て、信州産ブルーの赤ワイン煮、青唐辛子味噌

#### ◇スープ

川中島のもの冷製スープ 長野県産甘酒のジュレとミントの香り

#### ◇魚料理

長野ワイナリーのスパークリングを使ったマコカレイの信濃蒸し  
アメーラトマトの香りを添えて

#### ◇グラニテ

ミントのグラニテ

#### ◇肉料理

信州の恵み、3種のプロシュット

(信州プレミアム牛フィレ、信州黄金シャモタンドリー、信州野菜)

#### ◇デザート

・信州フルーツのハーモニー

トウモロコシブランマンジェとシャインマスカット、もものソルベ

・プティフル

## ■「Prime Shinshu -Summer-」概要

期間：2026年6月1日（月）～8月31日（月）

※除外日：2026年8月7日（金）～8月16日（日）

時間：18:00～21:00 (L.O.20:30)

場所：レストラン「グリル ダイニング ジェGrill & Dining G」

料金：1名様 22,000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および営業時間は変更になる場合がございます。

※ 2名様より承ります。



「Prime Shinshu -Summer-」イメージ



前菜イメージ



魚料理イメージ



肉料理イメージ



デザートイメージ

※ 3日前17時までの事前予約制となります。

### 【軽井沢マリオットホテル レストランシェフ 梅津 充博のコメント】

軽井沢の夏の自然と信州の豊かな食材を存分に活かし、一皿一皿に高原の涼やかさを閉じ込めました。“発酵×信州×涼”のマリアージュをテーマに、発酵の旨みをアクセントとして旬の食材と重ね、奥行きのある味わいに仕上げています。軽井沢を吹き抜ける涼やかな風とともに、五感で味わう特別なひとときをお楽しみください。



### ■<sup>プライム シンシュウ ステイ</sup>ディナー付宿泊プラン「Prime Shinshu Stay」概要

ディナー時のスパークリングワインと朝食の付いた宿泊プランも同時に発売いたします。

期間： 2026年6月1日（月）～8月31日（月）

※除外日：2026年8月7日（金）～8月16日（日）

- 内容：
- ・メインウイング スーペリアルーム（32㎡）やノースウイング 温泉露天風呂付プレミアルーム（39㎡）など3タイプから選べる客室でのご宿泊
  - ・ディナーコース「Prime Shinshu -Summer-」  
ディナー時にスパークリングワイン（お一人様1杯）のご提供
  - ・ホテルレストランでのご朝食

料金： 1名様 46,981円～（2名様1室ご利用時）

※ 上記料金はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※ 3日前17時までの事前予約制となります。



客室イメージ

#### <ご予約・お問い合わせ先>

軽井沢マリオットホテル TEL：0267-46-6611 URL：<https://www.karuizawa-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 軒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](http://www.MarriottHotels.com) をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott) や [X \(@marriott\)](https://twitter.com/marriott)、[Instagram \(@marriotthotels\)](https://www.instagram.com/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](https://www.marriott.com/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.com](http://marriottbonvoy.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）

軽井沢マリオットホテル 広報担当：手島

TEL：0267-46-6611 FAX：0267-46-6061 E-mail：[press@karuizawa-marriott.com](mailto:press@karuizawa-marriott.com)