

Press Release

2024年8月19日

軽井沢マリオットホテル

栗・松茸・柿など、秋の信州食材を正統派フレンチで

プライム シンシュウ オータム

ディナーコース「Prime Shinshu -Autumn-」を発売

軽井沢の深まる秋をイメージしたシーズナルカクテルも

期間：2024年10月1日(火)～11月30日(土)

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



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：阿良山 伸昭）では、2024年10月1日(火)～11月30日(土)の期間、レストラン「グリル ダイニング ジーGrill & Dining G」にて、信州食材と秋の味覚を随所に取り入れ、正統派フレンチで仕上げたディナーコース「Prime Shinshu -Autumn-」を発売いたします。

澄んだ空気に包まれた軽井沢でのご滞在に、四季の彩りを添えるディナーコース「Prime Shinshu」。全てのメニューに信州産の食材を取り入れ、素材の魅力を引き出した一皿ひとさらは、当ホテルでしか味わえない特別なディナーとしてご好評をいただいています。今秋は、信州食材と秋の味覚の魅力を正統派フレンチの技法とシェフのフランス修業時代の思い出の料理で表現した、全7品をお贈りいたします。

栗や茸、柿といった実りの秋を代表する食材を盛り合わせた、見た目からも秋を感じるアミューズからはじまり、温前菜ではシェフのフランス修業の思い出の品、星付きレストランのスペシャリテをアレンジした鴨とりんごのシャルロット仕立てをご提供。スパイスの効いたパンドエピスの中に、甘酸っぱい信州りんごとコク深い鴨の煮込みを詰めた、ディジョン地方に伝わる秋らしい1皿です。魚料理はお客様の前でホイルを割る演出で、松茸の芳醇な香りをお楽しみいただけます。肉料理は2皿ご用意。長野県産プレノワールのガランティーヌを酸味のあるシャインマスカットソースでいただく1皿と、信州プレミアム牛サーロインとフォアグラをロッシェニ仕立てにした贅沢な1皿で、信州が誇るお肉の味わいをご堪能いただけます。軽井沢の秋をイメージした、りんごと栗のリキュールを用いたシーズナルカクテルも合わせてお楽しみください。

色づく紅葉に包まれる秋の軽井沢。旬を迎える信州食材を正統派フレンチで仕上げたディナーで、実りの秋を堪能するひとときをお過ごしください。

■「Prime Shinshu -Autumn-」について

信州の気候が育んだ厳選食材を用い、素材選びから仕上げにいたるまでシェフが趣向を凝らしたコース。信州食材の魅力を正統派フレンチで表現した一皿ひとさらで、鮮やかに色づく紅葉とともに、美しい軽井沢の季節を感じる食体験をお届けいたします。

【メニュー】

◇アミューズ

栗のリゾット、キノコのフラン、干し柿クリームチーズ、ナスのピューレ

◇前菜

信州産アメーラトマトとホタテ、オマール海老のロンデル
ナスのエチュベと共に

◇温前菜

信州産りんごと鴨のシャルロット仕立て

◇魚料理

信州サーモン、天使の海老とキノコのホイル焼き
国産松茸の香り

◇肉料理

ごぼう、人参、長芋を入れた
長野県産ブレノワールのガランティーヌ
シャインマスカットのソース

◇肉料理

信州プレミアム牛サーロインとフォアグラのミルフィーユ
ロッシェニ仕立て

◇デザート

アトリエ・ド・フロマージュのチーズを使った
フロマージュブランのパフェ モンブラン風

◇コーヒーまたは紅茶



温前菜 イメージ



魚料理 イメージ



肉料理 イメージ

「Prime Shinshu -Autumn-」概要

期間：2024年10月1日(火)～11月30日(土)

時間：17:30～21:00 (L.O.20:00)

場所：レストラン「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。

※ 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シェフ 梅津 充博のコメント】

今季のディナーは、信州食材と秋の味覚を正統派フレンチの技法で表現した魅力溢れるコースに仕上げております。中でも、フランス修行時代に受け継いだ「思い出の一皿（温前菜）」を含む、信州食材の魅力と軽井沢の秋を表現した旬の味わいが楽しめる7品をご堪能ください。



<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>

【シーズナルカクテルについて】

美しい紅葉が広がる軽井沢をイメージし、りんごと栗のフランス産リキュール「ル・ビルル」をベースに、2種のカクテルをご用意しました。ディナーと合わせて、是非ご堪能ください。

・ Autumn Moscow Mule (写真左)

ジンジャーエールのピリッとした辛味とまろやかなリキュールの甘みが絶妙にマッチした秋らしい色と風味のカクテル。

・ Maron Alexander (写真右)

芳醇なブランデーの香りと秋らしい栗とりんごのリキュールの味わいが特徴の、口当たり滑らかで、リッチな風味と心地よい甘みが絶妙に調和したクリーム系カクテル。



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：2024年10月1日(火)～11月30日(土)

時間：17:30～21:00 (L.O.20:00)

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：各2,100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および営業時間は変更になる場合がございます。

■ディナー付宿泊プラン「Prime Shinshu Stay」

本ディナーと一緒にシーズナルカクテル2種よりお好みの1杯と、ご朝食の付いた宿泊プランも同時に発売いたします。

「Prime Shinshu Stay」概要

期間：2024年10月1日(火)～11月30日(土)泊

- 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4タイプから選べる客室でのご宿泊
 - ・ディナーコース「Prime Shinshu -Autumn-」
ディナー時にシーズナルカクテル (お一人様一杯) のご提供
 - ・ホテルレストランでのご朝食

料金：1名様47,981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65以上の国と地域において、600軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルーム ロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデア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 \(旧Twitter\)](#) (@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)

軽井沢マリオットホテル 広報担当：藤田、手島

TEL：0267-46-6611 FAX：0267-46-6061 E-mail：press@karuizawa-marriott.com