

Press Release

2019年11月28日

富士マリオットホテル山中湖

山梨ワインとペアリングを楽しむクリスマスディナー

「丸藤葡萄酒工業」の日本ワインコンクール受賞ワイン3種とのペアリング

ワイン ディスカバリー ディナー

「Wine Discovery Dinner」を発売

期間:2019年12月1日(日)~12月25日(水)



ディナーイメージ



Grill & Dining G

富士マリオットホテル山中湖(山梨県南都留郡山中湖村、総支配人:佐藤 巨輔)では、2019年12月1日(日)~12月25日(水)の期間、ホテル1階レストラン「Grill & Dining G」にて丸藤葡萄酒工業の日本ワインコンクール受賞ワインとのペアリングをお楽しみいただける特別ディナー「Wine Discovery Dinner」を発売いたします。

日本ワイン発祥の地とされる山梨県で良質なワインを造る県内約80のワイナリーの中でも、120年以上もの歴史を持ち、日本ワイナリーアワード2019で最高評価の5つ星に選ばれた老舗ワイナリー「丸藤葡萄酒工業」。本ディナーでは、丸藤葡萄酒工業が造りだすこだわりのワインと、甲州ワインビーフや甲斐サーモンなど山梨食材を使ったクリスマスならではのメニューとのペアリングをお楽しみいただけます。美肌の湯と言われる柔らかな泉質の温泉と40㎡以上のゆとりあるお部屋でのご滞在もセットになった宿泊プランもご用意。また、ラウンジではモミの木のクリスマスツリーをイメージした華やかなカクテルとともに、お休み前のひとときをお過ごしいただけます。静かな時間が流れるクリスマスシーズンの富士マリオットホテル山中湖で、優雅な冬のリゾートステイをご堪能ください。

■ペアリング特別ディナー「Wine Discovery Dinner」

地元山梨の甲州ワインビーフをフォアグラとあわせてパイで包んだマリアカラス仕立てのほか、飴細工でうっすら積もる雪をイメージしたスノードーム仕立てのデザートなど、シェフのこだわりが詰まったメニューをお届けいたします。「丸藤葡萄酒工業」のペアリングワイン3種はいずれも、日本で栽培されたぶどうのみを使用して造られたワインを対象とした『日本ワインコンクール 2019』で金賞・銅賞を受賞したワイン。料理とワイン、それぞれの味わいを引き立てるペアリングをお楽しみいただけます。

【メニュー】

- ◇ファーストオードブル
オードブルの盛り合わせ リース仕立て
- ◇セカンドオードブル
アボカドとチーズの焼きリゾット タラバカニ添え
トマトクーリー飾り
- ◇ポワソン
甲斐サーモンのベーコン巻き
グリーンマスタードのブルーブランソース
ケッパーとチーズのチュイル添え
- ◇ヴィアンド
甲州ワインビーフとフォアグラのマリアカラス仕立て
タルティエヌとグリル野菜 ソースベリグー添え
- ◇デザート
フルーツタンバルのスノードーム仕立て
- ◇パン
- ◇コーヒーまたは紅茶



イメージ

<ワインリスト>

・2017ルバイヤートエチュード(写真右)

華やかなディナーの幕開けにふさわしい、グラスに立ち上がる泡のヴィジュアルと清涼感がディナーへの期待感を盛り上げるスパークリングワイン。シャルドネ種からシャンパーニュ製法で造った、キリッとした辛口の一杯です。

・2017ルバイヤートシャルドネ「旧屋敷収穫」(写真真ん中)

山梨県甲州市勝沼町の丸藤葡萄酒工業所有の畑「旧屋敷」から収穫したシャルドネ種から作られた白ワイン。選りすぐりのぶどうを使用し、醗酵から樽熟成、瓶詰めまで、ゆっくりと時間をかけて仕上げ、果実感やボリューム感が共にリッチな辛口ワインです。



イメージ

・2013ドメーヌルバイヤート(写真左)

ボルドー品種である、カベルネ・ソーヴィニオン種、プティ・ヴェルド種、メルロー種の3品種のぶどうから造られた、ボルドースタイルの赤ワインです。熟した果実のニュアンス、ボリューム感のある味わい、適度な樽香は、ぶどうの搾り粕を飼料の一部として与えて肥育された甲州ワインビーフを使ったメニューにぴったりです。

期間：2019年12月1日(日)～12月25日(水)

時間：17:30～21:00(L.O.)

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1名様 大人16,500円

※3日前までの事前予約制となります。

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。

※表示料金には別途消費税・サービス料(10%)を加算させていただきます。

ペアリング特別ディナーとホテルでのご滞在がセットになった宿泊プラン「Wine Discovery Stay」も発売

期間：2019年12月1日(日)～25日(水)

内容：・スーペリアルームや和洋室、温泉付きプレミアールーム(いずれも41.2㎡)など、
選べる5タイプのお部屋でのご宿泊

・ペアリング特別ディナー「Wine Discovery Dinner」

・朝食ブッフェ

料金：1名様 大人 43,560円～(2名様1室ご利用時)

※3日前までの事前予約制となります。

※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。

※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。



スーペリアルーム

<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>

クリスマスシーズンに華を添える、限定カクテルもご用意しております

■Christmas Cocktail「^{オータネンバウム}O Tannenbaum」

山梨のスパークリングワインとモミの葉で作ったリキュールベースのクリスマスカクテル。ローズマリーに散りばめたみずたまごで、モミの木のクリスマスツリーとオーナメントのクーゲルをイメージ。味覚と視覚でクリスマスをイメージさせるモミの世界をお楽しみいただけます。

期間：2019年12月1日(日)～12月25日(水)

時間：11:00～22:00(L.O.)

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1,500円

※表示料金には別途消費税・サービス料(10%)を加算させていただきます。



イメージ

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、500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、次世代の旅行者にきらめくような旅の体験を提供するべく、あらゆる面でゲストの滞在を進化させています。仕事とプライベートを融合する傾向にある世界中の旅行者とより結びつきを強くするために、モバイルでの存在感を強化しています。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、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト(SPG)に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、Marriott Bonvoy(マリオット ボンヴォイ)に参加しています。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