

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

2022年8月23日

富士マリオットホテル山中湖

富士山麓の恵みを贅沢に味わうグルメバーガー第8弾

『富士の鹿肉 100%プレミアムバーガー』発売

茸や赤ワインのソースなど、秋の味覚と共に

期間：2022年9月1日（木）～ 11月30日（水）

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



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、総支配人：佐藤 巨輔）では、2022年9月1日（木）よりホテル1階レストラン「グリル アンド ダイニング ジーGrill & Dining G」にて、ジビエのシーズンが本格的にスタートする秋に鹿肉を贅沢に使用したグルメバーガー『富士の鹿肉100%プレミアムバーガー』を発売いたします。

季節ごとに変わる、地元山梨県の食材にスポットを当てた、当ホテルのオリジナルバーガー。第8弾となる今秋は、富士山麓で活躍する猟師より直接仕入れたシェフこだわりの「富士の鹿肉」100%パティに秋の味覚 エリンギやあわび茸を贅沢に使い、山梨の赤ワインを使ったソースで仕上げることで、秋を丸ごと楽しんでいただきたいとのシェフの思いが込められています。さらに山のように盛り付けられた山梨県産のクレソンは爽やかな辛みが特徴で、「富士の鹿肉」との相性は抜群です。山中湖ならではの食材や旬の味覚をふんだんに使用した、秋にこそ食べたい豪快なグリルバーガーです。

また合わせて、山梨県産のクラフトジンに旬のぶどうをふんだんに使ったホテルオリジナルのカクテル「グレープスプレッドGrape Spread」や、オレンジとパープルの見た目に秋を感じるモクテル「オータムレイヤーAutumn Layer」のドリンクもご用意しており、秋の味覚を存分に味わっていただけます。

秋色深まる山中湖で、富士山麓の旨味を存分に楽しめる秋のグルメバーガーを、オリジナルドリンクとともに召し上がりください。

■『富士の鹿肉100%プレミアムバーガー』について

ユニークな組み合わせでシェフの遊び心を存分に感じる秋のオリジナルバーガー。サクッと軽いバンズで、富士の鹿肉100%のパティと山盛りクレソン、秋ならではのエリンギやあわび茸のグリル、木の実を定番のベーコンやチェダーチーズ、トマト等と挟みました。付け合わせには秋の味覚にこだわりたいというシェフの思いから、さつま芋のフライドポテトと甲州ワインビネガーで漬け込んだオリジナルピクルスを。噛みしめるごとに、豊かに広がる鹿肉の旨味と秋の味覚が織りなす滋味あふれる一品です。



イメージ

期間： 2022年9月1日（木）～11月30日（水）
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： 3,630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。



Grill & Dining G

■監修シェフ 宇井 春彦より

当ホテルでも定番化してきましたオリジナルバーガーシリーズ。第8弾となる今秋は、富士で狩られた鹿肉を使ったこだわりのジビエバーガーになります。富士山麓で獲れる鹿肉は、脂身や臭みが少ないのが特徴で、地元の猟師と日々情報を交換し厳選して仕入れております。そんな鹿肉を美味しく召し上がっていただくため、今回は本格的な赤ワインのボルドーソースに鹿肉の赤身との相性がいいマスタードソースを加えることで、バーガー全体としてジューシーに、かつ「富士の鹿肉」の旨味をしっかりと味わっていただくことを意識いたしました。

今後も皆様をアツと驚かせる豪快なバーガーをご提供させていただきますので、楽しみにお待ちください。



監修シェフ 宇井 春彦

■秋の味覚を味わう 秋限定オリジナルドリンク

山梨県生まれのクラフトジンやぶどうを使った、この季節ならではの2種のドリンク。のど越し爽やかで、バーガーとの相性も抜群です。

・カクテル「^{グレイプスプレッド}Grape Spread」

旬のぶどうの果実を、山梨県産の「クラフトジン^{れん}漣」に沈め、トニックウォーターを注いだシンプルなカクテルです。山梨県産の桃の果汁をはじめとする5種類のボタニカルと国産柚子を使用して作られたクラフトジンと、爽やかなぶどうの味わいをダイレクトに楽しめます。



イメージ

イメージ

- ・モクテル「^{オータムレイヤー}Autumn Layer」（ノンアルコール）
山梨県産の濃厚なぶどうジュースにオレンジジュースとトニックウォーターを注ぎ、キレイのあるスッキリとした味わいに。紅葉カラーを意識し、深まる山中湖の秋を表現しています。



イメージ

【オリジナルカクテル/モクテル 概要】

期間： 2022年9月1日(木)～11月30日(水)

時間： 16:30～21:00 (L.O.)

※モクテル「Autumn Layer」は11:00～13:30もご提供しております。

場所： レストラン「Grill & Dining G」

料金： Grape Spread 1,500円 Autumn Layer 1,250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>

■ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

富士マリオットホテル山中湖では、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。 <https://www.fuji-marriott.com/>

マリオット・ホテルについて

世界 60 以上の国と地域において、580 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 [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)

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