

Press Release

2023年3月1日

富士マリオットホテル山中湖

桜咲く季節に、五感で春を味わうディナー付き宿泊プラン
「Seasonal Dinner Course Stay -Feel the SAKURA-」を発売

期間限定オリジナルドリンクとともに

期間：2023年4月1日（土）～5月31日（水）



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：村西 健）では、2023年4月1日（土）よりホテル1階レストラン「グリルアンドダイニングジ Grill & Dining G」にて、桜にちなんだディナー付き宿泊プラン「シーズン Seasonal Dinner Course Stay -Feel the SAKURA-」を発売いたします。

冬の厳しい富士の風雪に耐えて、4月から5月にかけて、つつまじやかに桜が花開く山中湖。当プランにてご提供するディナーコース「Feel the SAKURA」には、山梨県の県花であるフジザクラを始め、春を彩る桜を五感で楽しんでいただきたいというシェフの想いを込めました。桜麩の桜花煮や県産桜肉の八幡巻きの桜満開 前菜6種盛りから始まるコースのメインには、蓋を開けた瞬間に桜の香りが広がる春告魚・メバルと帆立貝柱のポワレや、桜葉で包み焼きした県産鹿肉の甲州味噌漬けと甲州ワインビーフ サーロインのグリルを盛り合わせをご用意。前菜からメインにいたるまで、五感で桜をご堪能いただける、この季節ならではのシェフの遊び心があふれる品々が並びます。

同期間には、淡い桜色が美しいカクテル「フジザクラピンク Fujizakura Pink」や、山中湖に生息するフジマリモをイメージしたモクテル「マリモ MARIMO1956」もご用意しております。桜満開のディナーコースとともに、ぜひご賞味ください。

やわらかな陽光に、湖面がきらきらと輝く山中湖の春。山梨の恵みと桜の季節を満喫するディナータイムをご満喫ください。

■宿泊プラン「シーズナルディナーコースステイフィールザサクラSeasonal Dinner Course Stay -Feel the SAKURA-」について

山中湖エリアの桜の開花時期に合わせてご用意する、季節のディナーコース。桜が満開に咲き誇る様子を表現した前菜6種の籠盛りや、春の香りを味わう旬の蛤の椀物、スモークで桜の香りを纏わせたお魚料理など、見た目や味わい、香りなど五感で春をご体感いただける全8皿をご提供いたします。富士北麓を中心とした食材を活かし、和と洋の技法で仕立てたディナーコースを、ゆったりとお楽しみください。



イメージ

【メニュー】

◇本日のアミューズ

◇桜満開前菜6種盛り

- ・富士山牛乳と旬の苺の嶺岡豆腐蓬餡
- ・桜麩の桜花煮花びら百合根
- ・生ハムの桜風味
- ・旬野菜のピクルス
- ・県産桜肉の八幡巻き
- ・桜餅桜の枝飾り

◇吸物

蛤水晶椀

◇お造り

勘八焼き霜と蛸の桜煮 冷やし鼈甲餡造り

◇魚料理

“春告魚”メバルと帆立貝柱のポワレと春の野菜 桜風味の甲州白ワインソース 桜のスモーク仕立て

◇肉料理

甲州ワインビーフサーロイングリルと県産鹿ロース肉の甲州味噌漬 桜葉包み焼き

◇お食事

甲斐サーモンのぶぶあられ茶漬

◇本日のデザート

宿泊プラン概要

期間： 2023年4月1日（土）～5月31日（水）

内容： ・スーペリアルームや和洋室、温泉付プレミアルームなど
でのご宿泊（いずれも41.2㎡）
・レストランでのご夕食： Feel the SAKURA
・レストランでのご朝食ブッフェ

料金： 1名様 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。
※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。



温泉付プレミアルーム

■シーズンカクテル／モクテルについて

富士山中湖エリアの豊かな自然を表現した、この季節限定のカクテルとモクテル。くつろぎの春宵に、そして、春のディナーコース「Feel the SAKURA」とともにお楽しみください。

・「^{フジザクラピンク}Fujizakura Pink」（カクテル）

富士の裾野を彩る山梨県の県花・フジザクラが、つつましやかに咲く様子をイメージした一杯。山梨県産のロゼワインをベースに、桃の香りが楽しめる淡いピンクのグラデーションが美しい桜色のカクテルに仕上げました。



カクテルイメージ

・「^{マリモ}MARIMO1956」（モクテル）

新緑の季節に味わいたいノンアルコールカクテル。山梨県の天然記念物で、1956年に山中湖で生息が発見されたフジマリモの色合いと湖の中でゆらめく様子を山梨県産の南部茶とグリーンアップル、ミントの葉で表現した、遊び心あふれるモクテルです。



モクテルイメージ

シーズンカクテル／モクテル 概要

期間： 2023年4月1日（土）～ 5月31日（水）

時間： 16:30～21:00（L.O.）

※「MARIMO1956」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： Fujizakura Pink 1,500円 MARIMO1956 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 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 [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