

Press Release

2023年5月9日

富士マリオットホテル山中湖

夏を「ハーブ」で爽やかに乗り切るディナー付き宿泊プラン

シ ー ズ ナ ル デ ィ ナ ー コ ー ス ス テ イ ハ ー バ ル サ マ ー

「Seasonal Dinner Course Stay -Herbal Summer-」を発売

甲州小梅と大葉のドリンクとともに

期間：2023年6月1日（木）～8月31日（木）



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：村西 健）では、2023年6月1日（木）よりホテル1階レストラン「Grill & Dining G」にて、ハーブを随所に取り入れた夏のコースディナー付き宿泊プラン「Seasonal Dinner Course Stay -Herbal Summer-」を発売いたします。

梅雨や厳しい暑さに身体が堪える季節を元気に乗り切ってほしい、というシェフの想いが込められたディナーコース「Herbal Summer」。夏バテや心身の不調を和らげる効果があるといわれるハーブに焦点を当て、山梨県道志村「英工房」のハーブ農園で育まれた無農薬・無化成肥料の和ハーブや野菜のほか、さまざまな地元食材を随所に取り入れました。前菜5種盛りではミント風味の桃とソイミルクの冷製スープや、富士山の山じまいの祭り“吉田の火祭り”を模した甲州牛の丸甲みそ漬の炙りなど、山梨ならではの季節の品々が並びます。お魚料理には富士の麓、地下1000mから湧き出る良質で新鮮な温泉水をかけ流して育まれた山梨県産の陸作信玄えびを青のりとハーブのフリットをご用意。お肉料理には和ハーブが香る出汁で地元山梨県のブランド和牛・甲州ワインビーフのしゃぶしゃぶをお楽しみいただき、メには和ハーブのエキスが抽出された出汁に忍野そばをくぐらせ、山葵とともにお召し上がりいただける、まさにハーブ尽くしの品々が並びます。

同期間には、夏バテ予防や疲労回復に効果的なクエン酸豊富な梅酒や甲州小梅に大葉を添えたハーブ香るカクテル「O & X」や和風ハーブモクテル「Good Anbai」もご用意しております。

夏バテが気になる季節。地元で育まれたハーブや、地元山梨の夏食材を楽しむディナーコースとともに、心身が潤うリゾートステイをご満喫ください。

シ ー ズ ナ ル デ ィ ナ ー コ ー ス ス テ イ ハ ー バ ル サ マ ー
■ 宿泊プラン「Seasonal Dinner Course Stay -Herbal Summer-」について

本プランのご夕食には、山梨の夏ならではの食材をふんだんに使用したシェフの遊び心あふれるコース仕立てのディナーをご用意いたします。一品毎に山梨を感じる全7品のお料理と、地元ハーブ職人が手掛ける“和ハーブティ”が食後を爽やかに締めくくります。

【メニュー】

- ◇ 本日のアミューズ
- ◇ 季節の前菜5種盛り
 - ・ 山梨県産桃とソイミルクの冷製一口スープミント風味
 - ・ 温泉ワインうなぎの“う巻き”実山椒添え
 - ・ 山梨県産黒毛和牛「甲州牛」の丸甲みそ漬“火祭り炙り”
 - ・ 山梨県産茄子の利休煮
 - ・ 青竹梅流し
- ◇ 吸い物
 - 鱧と山梨県産冬瓜のお吸い物
- ◇ お造り
 - 鱸の洗いハーブ農園のサラダ添え八角醤油
- ◇ お魚料理
 - 山梨県産“陸作信玄えび”青海苔のハーブフリット夏野菜ピクルス添え
- ◇ お肉料理
 - 甲州ワインビーフサーロインの和ハーブしゃぶしゃぶ
 - 忍野そば
- ◇ 本日のスイーツ
- ◇ シェフのおすすめ“和ハーブティ”
(ホーリーバジル・柿の葉・クマササ・ヨモギ・クロモジ)

宿泊プラン概要

- 期間： 2023年6月1日（木）～8月31日（木）
- 内容：
 - ・ スーペリアルームや和洋室、温泉付きプレミアームなど
でのご宿泊（いずれも41.2㎡）
 - ・ レストランでのご夕食：Herbal Summer
 - ・ レストランでのご朝食buffet
- 料金： 1名様大人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。
※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。
※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。



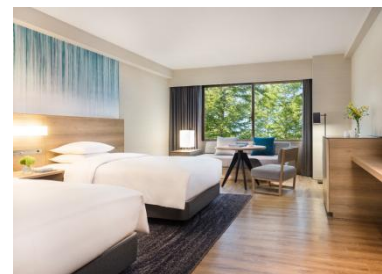
イメージ



イメージ



イメージ



温泉付プレミアーム

■シーズナルカクテル／モクテルについて

ディナーコース「Herbal Summer」のコンセプトに合わせ、夏の心身を整えるホテルオリジナルのカクテル・モクテルをご用意いたしました。和風ハーブの代表格大葉や、疲労回復効果が期待できる地元の「甲州小梅」をあしらひ、夏らしくのどごし爽やかな味わいに仕上げました。

・カクテル「^{オーアンドエックス}O & X」

暑い季節にぴったりで見た目も涼やかなカクテル「O&X」。甘さ控えめで清酒の香りと梅の爽やかさが一体となった地元・井出醸造の梅酒に、古来より身体の不調を整える食材として使われる夏が旬の和風ハーブ・大葉と疲労回復効果のクエン酸が豊富な甲州小梅の梅干しをアクセントにしたソーダ割りのカクテルです。



イメージ

・モクテル「^{グッドアンバイ}Good Anbai」

梅とグリーンアップルそれぞれのシロップにトニックウォーターを注いだ清涼感たっぷりのノンアルコールカクテル。甲州小梅と大葉が相まって、まさに「Good Anbai（いい塩梅）」です。



イメージ

【カクテル 概要】

期間： 2023年6月1日（木）～8月31日（木）

時間： 16:30～21:00（L.O.）

※「Good Anbai」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： O & X 980円／Good Anbai 900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OTTホテル山中湖 TEL：0555-65-6400 URL：<https://www.fuji-marriott.com>

■山梨県道志村ハーブ農園「英工房」について

山梨県道志村に移住し、無農薬・無化成肥料で野菜やハーブを育てています。大自然の中で学び、日々コツコツと試行錯誤を重ねた中で生まれた個性豊かな味わいを皆様にお届けいたします。



■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OTT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、引き続き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】

- 手指のアルコール消毒、咳症状のあるゲストへのマスク着用のご協力
- ホテル各施設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