

Press Release

2023年2月9日

富士マリオットホテル山中湖
春の息吹を五感で感じる春のディナーコース
スプリング ギフト
「Spring Gift」を発売

富士の恵みをふんだんに使った期間限定オリジナルカクテルも
期間：2024年3月1日(金)～5月31日(金)



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、2024年3月1日（金）から5月31日（金）までの期間、ホテルレストラン「グリル & ダイニング ジー Grill & Dining G」にて、春の息吹を感じさせる自然の要素と地産地消を取り入れたディナーコース「スプリング ギフト Spring Gift」を発売いたします。

富士山麓に華やかに咲き広がる花々の情景をイメージした当コースは、五感でたっぷりと山中湖を感じていただきたいというシェフの想いを一皿一皿に込めました。季節の前菜は、桜香るバターで風味付けした栄螺の煮貝や甲州富士桜ポークの道明寺揚げなど、春の趣あふれる色鮮やかな5品を籠盛りに。魚料理は、花々が咲き誇る春の山中湖の自然の中で舌鼓を打つ情景をイメージし、甲斐サーモンをウッドプランクの上で焼き上げ、アウトドア料理風にアレンジしました。お肉料理では、ほのかに桜が香る山梨ブランド牛・甲州ワインビーフテンダーロインのグリルに、春の季節が柔らかく色鮮やかな山梨県産クレソンの天婦羅を添えてお召し上がりください。

また同期間には、当ディナーコースが付いた宿泊プラン「エクスペリエンス ザ スプリング ギフト Experience the Spring Gift」や富士の情景をイメージして作られた季節限定のカクテル「富士の恵みと太陽」とモクテル「ヨザクラスパークリング Yozakura Sparkling」も合わせて発売いたします。

ゆっくり訪れる山中湖の春。富士マリオットホテル山中湖でのんびりと特別で贅沢なディナー時間をご堪能ください。

■ディナーコース「^{スプリング ギフト}Spring Gift」について

本日のアミューズから始まり、季節の前菜5種やお造り、桜や菜の花、地元のクレソンをあしらった肉料理など、富士山麓の食材をふんだんに使い春の山中湖を和と洋の技法で表現した8品のディナーコース。春から徐々に賑わいを取り戻すキャンパーたちのアウトドア料理に着想を得たキャンプの聖地山中湖ならではの魚料理、甲斐サーモンのウッドプランクや、山梨県産地粉うどんと新玉葱のポタージュ ホワイトオークのスモーク演出ではシェフの遊び心をお楽しみいただけます。この季節だけのディナーコースを存分にご堪能ください。

【ディナーコース「Spring Gift」メニュー】

- ◇ 本日のアミューズ
- ◇ 季節の前菜5種
 - ・ 海老さより手綱
 - ・ 桜花豆腐
 - ・ 栄螺の煮貝 桜バター炙り
 - ・ 甲斐サーモンの蜂蜜幽庵焼き
 - ・ 甲州富士桜ポークベーコンとアスパラの葛寄せ
一口道明寺揚げ
- ◇ 吸物
 - 山梨県産地粉うどんと新玉葱のポタージュ
ホワイトオークのスモーク演出
- ◇ お造り
 - 旬の魚介サラダ仕立て 菜の花畑風 煎り酒ドレッシング
- ◇ お魚料理
 - 甲斐サーモンのウッドプランク 自家製露味噌添え
- ◇ お肉料理
 - 甲州ワインビーフテンダーロインのグリル桜の香り
クレソン天婦羅添え
- ◇ お食事
 - 五目やこめ 赤出汁 香の物
- ◇ スイーツ
 - “七賢 天鵞絨の味 純米吟醸酒”と“本醸造 甘酸辛苦渋”の
ジュレマチエドニア風
- ◇ シェフのおすすめ道志村から“森の野草茶”
(ホーリーバジル・柿の葉・クマササ・ヨモギ・クロモジ)

ディナーコース「Spring Gift」概要

- 期間： 2024年3月1日(金)～5月31日(金)
時間： 日曜～木曜・祭日 18:00～21:00(LO)、金曜・土曜・特定日 17:30～21:00(LO)
場所： レストラン「Grill & Dining G」



イメージ



お造り イメージ



お魚料理 イメージ



お肉料理 イメージ



吸物 イメージ

料金： 1名様 13,500円～

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※記載のメニュー内容・料金は、変更になる場合がございます。

宿泊プラン「エクスペリエンス ザ スプリング ギフト Experience the Spring Gift」概要

期間： 2024年3月1日（金）～5月31日（金）

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などでのご宿泊（いずれも41.2㎡）

・ レストランでのご夕食： Spring Gift

・ 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

■シーズナルカクテル / モクテルについて

待ちわびた春の暖かな太陽の日差しを受け育まれた富士の恵みや、夜桜舞う山中湖をイメージしたカクテルをご用意いたしました。

・ 「富士の恵みと太陽」（カクテル）

全製造工程で富士山の伏流水を使う地元・富士吉田のクラフトジン「富士の神」をベースに、グレープフルーツジュースやジンジャーエールを使用した爽やかでほろ苦い大人のカクテルに仕上げました。

・ 「ヨザクラスパークリング Yozakura Sparkling」（モクテル）

桜舞う夕暮れに輝く月明りが湖面を照らす山中湖。バタフライピー、サクラ、ピーチのシロップが織りなすグラデーションが美しいノンアルコールカクテルです。



カクテル イメージ



モクテル イメージ

シーズナルカクテル / モクテル 概要

期間： 2024年3月1日(金)～ 5月31日(金)

時間： 16:30～21:00 (L.O.)

※「Yozakura Sparkling」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： 各1,600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>

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、ゲストがリラクゼーションし、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 ([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