

伊豆マリオットホテル修善寺
富士マリオットホテル山中湖
軽井沢マリオットホテル
琵琶湖マリオットホテル
南紀白浜マリオットホテル

Press Release

2020年9月3日

5つのリゾートマリオットホテル 開業3周年記念

5つのホテルの5人のシェフによる
開業3周年の感謝の想いを込めた一皿が共演するディナーコース

ファイブシェフズスペシャルティ
「Five Chefs' Specialty」を発売

期間：2020年10月1日（木）～12月28日（月）



イメージ

2017年の夏、5つのデスティネーションに同時オープンした伊豆マリオットホテル修善寺、富士マリオットホテル山中湖、軽井沢マリオットホテル*、琵琶湖マリオットホテル、南紀白浜マリオットホテルは本年7月、おかげさまで開業3周年を迎えました。

開業3周年を迎えた5つのリゾートマリオットホテルでは2020年10月1日（木）～12月28日（月）の期間、これまでの感謝の想いを込めてお届けするディナーコース「Five Chefs' Specialty」^{ファイブシェフズスペシャルティ}を発売いたします。各ホテルのシェフと地域の特色が光るアミューズ「はじまりのおもてなし」から始まるディナーコースでは、二品目のアペタイザーからデザートまで、各ホテルのシェフが考案したメニューを一皿ずつ、ホテルが立地する地域の食材とともにお届けいたします。

ディナーコースの中から気になる一皿を見つけて、メニューを考案したシェフのホテルへ訪れるという楽しみ方も。各シェフのこだわりと感謝の想いが詰まった料理とともに、心も身体も幸福感で満たされる時間をお過ごしいただけます。

*軽井沢マリオットホテルは2016年7月29日より営業開始し、2017年7月28日のノースウイング開業をもってグランドオープンとなります。

■ ファイブシェフズスペシャルティ
「Five Chefs' Specialty」について

【メニュー】

◇ Amuse

はじまりのおもてなし

各ホテルのシェフとエリアの特色が光る、このコースははじまりの一皿。

◇ Appetizer

サーモンのデクリネゾン旬菜のクルディティ添え

3種類の調理法でアレンジした秋が美しく、栄養価も高いサーモンを旬の野菜とともに、一皿にまとめました。食感や味わいの異なるサーモンを存分にご堪能いただけます。

<ホテルで楽しむご当地食材>

伊豆：富士山サーモン、富士山中湖：甲斐サーモン、琵琶湖：琵琶マス など

シンスケ
北條 伸介（伊豆マリオットホテル修善寺シェフ）



◇ Soup

鹿肉のコンソメスープかぼちゃのロワイヤル鹿せんべい添え

鹿肉とかぼちゃが季節を感じさせる一皿。鹿肉をコンソメで柔らかく煮込み、芳醇な香りと豊かな味わいを凝縮いたしました。鹿の角をイメージした鹿せんべいも目を引きます。

<ホテルで楽しむご当地食材>

伊豆：伊豆鹿、南紀白浜：古座川清流鹿 金もみじ など

宇井 春彦（富士マリオットホテル山中湖料理長）



◇ Poisson

白身魚と干し柿のヴァプール 海老と古代米のリゾット

レモンの利いたヴァンプランソースと辛みを利かせたバスケーズソース

脂の乗った季節の白身魚を使用し、さらに魚介出汁のリゾットで魚の旨みと栄養素を余すことなく召し上がっていただけます。ソースの酸味と辛みが全体を引き締める一皿です。

<ホテルで楽しむご当地食材>

富士山中湖：山梨県産大岩魚、軽井沢：信州大王イワナ、南紀白浜：太刀魚など

テルミ
宮之原 輝己（南紀白浜マリオットホテル料理長）



◇ Viand

和牛フィレ肉の軽い赤ワイン煮込みとそのランプ肉のグリル

2種のコンディメントを添えてキノコとのアンサンブル

各地域が誇る自慢の和牛の2つの部位を、その地域で作られる赤ワインの煮込みとグリルの異なるテイストでお楽しみいただけます。心と身体が満たされるメインにふさわしい一皿です。

<ホテルで楽しむご当地食材>

富士山中湖：甲州牛、軽井沢：信州プレミアム牛、琵琶湖：近江牛 など

マサリ
道家 雅典（軽井沢マリオットホテル料理長）



◇ Dessert

トンカ豆のクレームブリュレバニラアイスを添えて

かぐわしく甘い香りのトンカ豆に、厳選した地産の鶏卵を使用。アイスとキャラメリゼ、なめらかなブリュレが口いっぱいに広がる幸せな余韻とともに、コースを締めくくります。

<ホテルで楽しむご当地食材>

琵琶湖：滋賀県産さくらたまご、南紀白浜：坂本農園紀州梅たまご など

田上 博基（琵琶湖マリオットホテル製菓長）



「Five Chefs' Specialty」概要

期 間：	2020年10月1日（木）～12月28日（月）		
場 所：	各ホテルレストラン「Grill & Dining G」 <small>グリル ダイニング</small>		
料 金：	1名様 12,000円		
時間・	伊豆マリオットホテル修善寺	17:30～21:00（L.O. 21:00）	TEL: 0558-72-1311
ご予約/	富士マリオットホテル山中湖	18:00～21:00（L.O. 20:30）	TEL: 0555-65-6400
お問い合わせ：	軽井沢マリオットホテル	17:30～21:00（L.O. 21:00）	TEL: 0267-46-6611
	琵琶湖マリオットホテル	17:30～21:00（L.O. 20:00）	TEL: 077-585-6100
	南紀白浜マリオットホテル	17:30～22:00（L.O. 21:00）	TEL: 0739-43-2600
WEBサイト：	https://mthr-promo.com/5marriott_3rd-anv/dinner.html ※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。 ※上記はサービス料・消費税込の料金です。		

「Five Chefs' Specialty」とホテルでのご滞在がセットになった宿泊プラン「Five Chefs' Specialty & Stay」も発売

温泉や自然に癒されるリゾートステイ、5人のシェフが共演したディナーが日常の喧騒を忘れ、心と身体をたっぷり満たすひとときをお届けいたします。ディナー時には素敵なディナータイムを演出する、乾杯ドリンクもご用意いたします。



温泉露天風呂付デラックスルーム
(伊豆マリオットホテル修善寺)



温泉大浴場・露天風呂
(南紀白浜マリオットホテル)

期 間：	2020年10月1日（木）～12月28日（月）		
内 容：	・温泉付プレミアルームやスーペリアルームなど選べるお部屋でのご宿泊 ・レストランでのディナー「Five Chefs' Specialty」、ご朝食 ・ディナー時に乾杯用ドリンク（お一人様一杯）をご用意		
料 金 例：	富士マリオットホテル山中湖	1名様 27,124円～	（2名様1室ご利用時）
ご予約/	伊豆マリオットホテル修善寺	TEL: 0558-72-1311	
お問い合わせ：	富士マリオットホテル山中湖	TEL: 0555-65-6400	
	軽井沢マリオットホテル	TEL: 0267-46-6611	
	琵琶湖マリオットホテル	TEL: 077-585-6100	
	南紀白浜マリオットホテル	TEL: 0739-43-2600	
	※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。		

【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】

5つのリゾートマリオットホテルを運営する森トラスト・ホテルズ&リゾートでは、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」に取り組む当社ガイドラインを遵守し、ホテル運営を行っております。

- ・チェックイン時、フロントカウンター以外のスペース活用などによる混雑緩和
- ・レストラン入店人数制限やテーブル間隔を広げた混雑緩和
- ・ホテルエントランス、レストラン入り口等での消毒の実施
- ・ご予約時やご来館時の検温、健康チェックシートのご記入など、お客様へ体調チェックのご協力 など

詳細は森トラスト・ホテルズ&リゾート WEB サイトをご覧ください。

<https://www.mt-hr.com/press/pdf/guideline.pdf>

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、550 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、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)

森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社 マーケティング部 北村、増家、太江田
TEL：03-6409-2820 FAX：03-6409-2813 E-mail：public@mt-hr.com