

軽井沢マリオットホテル
長野県北佐久郡軽井沢町長倉 4339

Press Release

2026年2月5日

軽井沢マリオットホテル

温泉と発酵、春の軽井沢散策で心身を整えるウェルネス旅

カルイザワ ウェルネス リトリート

宿泊プラン「Karuizawa Wellness Retreat」を発売

期間：2026年3月1日（日）～5月31日（日）



「Karuizawa Wellness Retreat」イメージ

軽井沢マリオットホテル（長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：大平 兼太郎）では、2026年3月1日（日）から5月31日（日）までの期間、春の訪れから新緑の季節へと移ろう軽井沢で、温泉や散策、発酵を用いたホテルディナーなど、心と身体を整える宿泊プラン「Karuizawa Wellness Retreat」を発売いたします。

雪解けとともに静かに春を迎える軽井沢。凜とした空気に包まれ、自然がゆっくりと目覚めていく特別な時間が流れます。浅間山を望む高原には、都心よりも遅れて咲く桜が彩りを添え、“二度目のお花見”を楽しめるのもこの地ならでは。やがて新緑へと移ろう森や景色が、軽井沢の春の奥行きと自然の豊かさを感じさせてくれます。

本プランでは、ホテルオリジナルの周遊マップを片手に徒歩や自転車で高原の自然や文化を巡る春の散策を楽しんだ後、客室温泉と大浴場、2つの異なる泉質の湯めぐりで心身をリフレッシュ。温泉の効果的な入り方を紹介する指南書を参考に、泉質の異なる温泉をゆったりとお楽しみいただけます。ラウンジでは、桜をイメージした甘酒モクテルと、野沢菜とチーズを組み合わせたミニタルトをご用意。さらに、軽井沢認定ブランド「Karuizawa Plus」による、軽井沢産ハーブ100%使用のバスハーブ作りもご体験いただけます。ご夕食には、旬の信州食材と長野に息づく発酵文化の魅力を織り交ぜたシェフ渾身の特製ディナーコースをご提供。さらにオプションのスパでは、土田酒造の無添加日本酒と米麹をベースに、春の柚子や檜葉（ひば）の香りを取り入れた発酵トリートメントをお楽しみください。自然由来の香りと穏やかなトリートメントにより、リラックス感に満ちたひとときを演出いたします。

散策、温泉、発酵を通して季節の移ろいを五感で感じながら、心と身体をやさしく整える、軽井沢ならではのウェルネスステイをぜひご堪能ください。

■宿泊プラン「カルイザワ ウェルネスリトリート Karuizawa Wellness Retreat」について

春の軽井沢を舞台に、自然や文化を散策しながら心身を整えるウェルネスステイ。特典として、ホテルオリジナルの周遊マップをご用意しております。マップを片手に徒歩や自転車で町内を巡った後は、客室温泉と大浴場、泉質の異なる2つの温泉でリフレッシュ。ご夕食前には、軽井沢産ハーブを使ったバスハーブ作り体験もお楽しみいただけます。ご夕食には、旬の信州食材と発酵の魅力を織り交ぜたシェフ特製ディナーコースをご用意。また、併設スパでは、オプションで発酵トリートメントによるボディーリラクゼーションもご体験いただけます。春の軽井沢を五感で満喫する、上質な滞在をお楽しみください。



「バスハーブ作り体験」イメージ

【特徴① ホテルオリジナル周遊マップで春の軽井沢を散策】

春の軽井沢の魅力を織り込んだホテルオリジナルの周遊マップを参考に、春の軽井沢散策をお楽しみいただけます。自転車や徒歩で巡る3つのモデルコースを通じて、雪解けから桜、新緑へと移ろう季節の見どころを楽しみながら、軽井沢ならではの自然や文化にもぜひ触れてみてください。

【特徴② 2種の泉質が楽しめる温泉でリラックス】

客室内温泉「塩沢温泉」と大浴場「小瀬温泉」

ナトリウム・塩化物・炭酸水素塩泉で保温効果が高く、身体の芯から温まる「熱の湯」「塩沢温泉」と、美肌の湯として知られ、角質や毛穴の汚れをやさしく洗い流してくれる「小瀬温泉」。湯上がりはさっぱりとした感触で、スポーツやアクティビティで汗を流した後にもおすすめです。泉質の異なる2種類の天然温泉を、贅沢に入り比べながらお楽しみください。



「温泉大浴場」イメージ

さらに、ホテルの温泉アドバイザー監修による「温泉入浴指南書」をご用意。泉質ごとの特徴を活かした効果的な入浴方法などをご紹介いたします。より深く、上質な温泉体験をご堪能ください。

【特徴③ 信州の発酵文化を活かした旬の信州食材を味わう】

1. 春の軽井沢を彩る、ホテルシェフ特製ディナー

【メニュー】

◆アミューズ

野沢菜入り桜えびのタルトレット

◆前菜

信州サーモン塩麹マリネ 春の息吹 桜風味

ウド・ウルイ・こごみのレモンヴィネグレット添え

◆前菜2

ホワイトアスパラガスのパイ ホタルイカ添え 長野県産酢味噌入りベアルネーズソース



「特製ディナー(Special)」イメージ

◆スープ

きたやつハムのベーコンと春野菜のガルビュール

◆魚料理

桜鯛のポワレ 菜の花のフリット 自家製蕗味噌と桜塩添え 菜の花、かぶなどの春野菜と共に

◆肉料理

国産牛サーロインのグリル 長野県産あらびき柚子胡椒ソース 新玉葱のピューレ、たけのこのロティと共に

◆デザート

苺のトライフル ピスタチオアイスクリーム添え

2. 桜モクテルと野沢菜チーズのミニタルト

ラウンジでは、春の軽井沢をイメージした甘酒を使った桜モクテルと、ホテルシェフ特製の、二種の発酵食材を組み合わせた奥深い風味が際立つ野沢菜とチーズのミニタルトをご用意しております。春の散策や温泉で心身を整えた後は、香り豊かな発酵の風味に包まれながら、ほっと一息つく贅沢なひとときをお楽しみください。



「桜モクテルと野沢菜チーズタルト」イメージ

3. 湯上りの甘酒アイスと米糀ミルク

湯上りには、信州味噌蔵たかむらの「あまざけミルクアイス」と、マルコメ株式会社「プラス糀 米糀ミルク」をご用意しております。ほんのりと甘酒が香るミルクアイスは、信州産ミルクとやさしい甘みの甘酒を合わせた、口あたりなめらかな味わい。また、米糀の発酵技術から生まれた植物性ミルク「プラス糀 米糀ミルク」は、まろやかでやさしい飲み心地が特長です。湯上りのひとときに、体にやさしく染みわたる発酵の恵みをお楽しみください。



「甘酒アイスと米糀ミルク」イメージ

【特徴④ 春の発酵トリートメントで癒される】（オプション）

庵スパでは、期間限定メニュー「柚子ひば×麹アロマボディ」（60分・22,000円（税込））をご用意しております。

お米と麹、武尊山の伏流水のみで造られた土田酒造の無添加日本酒を活かした
【こうじの恵】ボディトリートメント。柚子と檜葉（ひば）の精油に加え、米ぬか油を用いて、リラックス感に満ちたひとときを演出します。



■宿泊プラン「Karuizawa Wellness Retreat」概要

期間：2026年3月1日（日）～5月31日（日）

料金：大人1名、2名1室料金 55,000円～

内容：・温泉露天風呂付プレミアムルームまたは温泉ビューバス付プレミアルーム(39m²)でのご宿泊

・レストランでのご夕食（ホテルシェフ特製ディナー）

・レストランでのご朝食（ブッフェスタイル）

・ホテルオリジナル「軽井沢周遊マップ」

・ラウンジで「桜モクテルと野沢菜チーズのミニタルト」

・湯上りに「甘酒アイスと米糀ミルク」

・ホテルの温泉アドバイザー監修「温泉入浴指南書」

・Karuizawa Plus「軽井沢産ハーブの手作りバスハーブ体験」

・庵スパで発酵由来のトリートメント「柚子ひば×麹アロマボディ」（追加料金 お1人様 22,000円）



「温泉ビューバス付プレミアルーム」イメージ

※5日前17時までの事前予約制です。

※ご予約は2名様より承ります。

※上記は、2名様ご利用時のサービス料・消費税込みの料金です。別途、入湯税を申し受けます。

■モデルスケジュール

12:00 ホテル到着、周遊マップを片手に軽井沢散策

15:00 チェックイン・大浴場でリフレッシュ

16:00 ラウンジで桜モクテルと野沢菜チーズのミニタルト

16:30 軽井沢産ハーブの手作りバスハーブ体験

18:00 旬の信州食材と発酵を楽しむシェフ特製ディナー

20:00 庵スパにて「柚子ひば×麹アロマボディ」（オプション）

21:00 客室温泉で寛ぎの時間

22:00 甘酒アイスと米糀ミルクで湯上りタイム

＜ご予約・お問い合わせ先＞

軽井沢マリオットホテル TEL：0267-46-6611 URL：<https://www.karuizawa-marriott.com>

マリオットホテルについて

世界 70 以上の国と地域において、およそ 600 軒のホテルとリゾートを展開するマリオットホテルは、ホスピタリティの芸術を高め続け、お客様を第一に考えることはブランドの生きた遺産です。マリオットホテルは、モダンで快適な空間と心のこもったサービスを一貫して提供し、日常を超えた体験を提供することで、その水準を高めています。世界中の旅行者のニーズと期待が進化するにつれ、マリオットホテルも進化を遂げ、スタイル、デザイン、テクノロジーを取り入れたグレートルームロビーやモバイルゲストサービスなどの革新的なサービス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 \(@marriott\)](#)、[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 は会員の皆さん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.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）

軽井沢マリオットホテル 広報担当：手島

TEL：0267-46-6611 FAX：0267-46-6061 E-mail：press@karuizawa-marriott.com