Press Release

2026 年 11 月 05 日

軽井沢マリオットホテル

冬の軽井沢で、信州の郷土料理「鯉こく」のフレンチ仕立てなど信州の食文化を味わう

ディナーコース「Prime Shinshu -Winter-」を発売

同期間に冬のセレクトワインを楽しめるテイスティングセットも

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12月1日（火）～2027年2月28日（日）の期間、信州の食材と発酵文化を活かした冬季限定の創作フレンチディナーコース「Prime Shinshu -Winter-」をご提供いたします。



「Prime Shinshu -Winter -」イメージ

今回は冬の軽井沢を舞台に、旬の食材と地域に根づく発酵文化をフレンチの技法で表現した、季節ならではの美食をお届けします。なかでも注目は、佐久地方の郷土料理「鯉こく」をフレンチの技法でアレンジしたスープ。地域に受け継がれてきた伝統の味わいにフレンチならではの趣向を凝らし、信州の食文化の奥深さを感じていただける一品に仕上げました。アミューズにはフォアグラマカロン、前菜には長野県産サクラマスの昆布〆とヤーコンのリンゴ酢マリネをご用意。リースに見立てた盛り付けで、ホリデーシーズンの華やかさを演出します。魚料理には、野沢菜漬けを包んだサーモンパイに柿酢のベアルネーズソースを合わせ、肉料理にはブルーチーズの香りを添えた黄金シャモの茶巾煮をご提供。メインには、信州リンゴ和牛フィレ肉のロッシーニ風を、酒粕のグラタン・ドフィノワーズと根菜のロティとともにお楽しみいただけます。甘酒のグラニテに続き、酒粕とマスカルポーネのアンサンブルやイチゴのティラミス、フェアトレードチョコレートを使った生チョコ、信州味噌サブレなど、発酵食材を取り入れたデザートやプティフールがコースを締めくくります。

また、同日より、NAGANO WINEを気軽に楽しめるグラスワインセット「NAGANO WINE Discovery ～Winter～」も販売いたします。「アルカンヴィーニュ スパークリング 2016」「ヴィラデスト ソーヴィニヨン・ブラン 2022」「アルカンヴィーニュ メルロー・ヴィラージュ 2020」の個性豊かな3種類をセレクトしました。冬の軽井沢で、信州の食材と発酵文化、NAGANO WINEが織りなす美食をご堪能ください。

■「Prime Shinshu -Winter-（プライム シンシュウ ウィンター）」について

「Prime Shinshu -Winter-」は、信州の豊かな冬の恵みと地域に根づく発酵文化を取り入れ、シェフの感性で丁寧に仕立てた、冬季限定の創作フレンチディナーコースです。冬ならではの食材や長野県産の食材を用い、地域に受け継がれる食文化を現代的なフレンチの技法で表現しました。佐久地方の郷土料理「鯉こく」をアレンジしたスープをはじめ、野沢菜漬けや酒粕、甘酒、信州味噌などの発酵食材を随所に取り入れ、素材の持ち味を生かした奥深い味わいに仕上げています。冬の軽井沢で、信州の風土と発酵文化が織りなす季節の美食をご堪能いただけます。



「Prime Shinshu -Winter-」 イメージ



前菜 イメージ



魚料理イメージ



肉料理イメージ



デザート イメージ

【メニュー】

◇アミューズ

フォアグラマカロン

◇前菜

長野県産サクラマスの昆布〆とヤーコンのリンゴ酢マリネ　リース仕立て

◇スープ

信州郷土料理　”鯉こく”～洋風仕立て～

◇魚料理

野沢菜漬けを包んだサーモンパイ　柿酢のベアルネーズソース

◇肉料理

黄金シャモの茶巾煮　ブルーチーズの香り

◇グラニテ

甘酒のグラニテ

◇肉料理2

信州リンゴ和牛フィレ肉のロッシーニ風　酒粕のグラタン・ドフィノワーズと根菜のロティ

◇デザート

酒粕とマスカルポーネのアンサンブル　イチゴのティラミス　フェアトレード紅茶のビスキュイとみかんのソルベ

◇プティフール

フェアトレードチョコを使った生チョコ、信州味噌サブレ、発酵バター入りパウンドケーキ

「Prime Shinshu -Winter-」概要

期間： 2026年12月1日（火）～2027年2月28日（日）

※除外日：2026年12月30日（水）～2027年1月3日（日）、2027年1月18日（月）～2027年1月21日（木）

時間： 18:00～21:00（L.O.20:30）

場所： レストラン「Grill & Dining G（グリル アンド ダイニング ジー）」

料金： 1名様 22,000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および営業時間は変更になる場合がございます。
※　2名様より承ります。
※　3日前17時までの事前予約制となります。

【軽井沢マリオットホテル　料理長　梅津 充博のコメント】



信州の豊かな自然が育む旬の食材と、地域に根づく発酵文化をフレンチの技法で丁寧に表現しました。おすすめは、佐久地方の郷土料理「鯉こく」をフレンチの技法でアレンジしたスープです。伝統の味わいに新たな趣向を凝らし、信州の食文化の奥深さを感じていただける一品に仕上げました。また、ディナーコース全体を通して、野沢菜漬けや酒粕、甘酒、信州味噌など、地域ならではの発酵食材を随所に取り入れています。冬の軽井沢で、信州の恵みと発酵が織りなす季節の味わいを、どうぞごゆっくりとお楽しみください。

■ディナーに合わせておすすめのワインテイスティングセット「NAGANO WINE（ナガノ ワイン） Discovery（ディスカバリー） ～Winter（ウィンター）～」



ワイン イメージ

冬の信州の風土と、時を重ねたワインの奥深い魅力を味わう「NAGANO WINE Discovery ～Winter～」。熟成による豊かな風味や、冷涼な気候が育む澄んだ酸、果実の凝縮感など、それぞれに異なる個性を持つ3種類をソムリエが厳選しました。冬の信州が育むワインの奥深い味わいを通して、この季節ならではのNAGANO WINEの魅力をお届けします。

・アルカンヴィーニュ スパークリング 2016

熟したリンゴやあんず、桃の果実香に、瓶内二次発酵由来のトーストやナッツの香ばしさが重なります。熟成を経た奥行きと、冬の澄んだ空気を思わせる涼やかな余韻が魅力のスパークリングワインです。

・ヴィラデスト ソーヴィニヨン・ブラン 2022

グレープフルーツやレモン、青いハーブの爽やかな香りに、白い花を思わせる繊細なニュアンスが重なります。冷涼な信州の風土を感じさせる、清らかな酸と透明感のある味わいが広がります。

・アルカンヴィーニュ メルロー・ヴィラージュ 2020

ブルーベリーやブラックベリーを思わせる黒い果実の香りに、樽由来の木質やほのかなスパイスのニュアンスが調和。なめらかな酸ときめ細かなタンニンが生み出す、しなやかで奥行きのある味わいが冬の食卓に豊かな余韻を添えます。

「NAGANO WINE Discovery ～Winter～」概要

期間： 2026年12月1日（火）～2027年2月28日（日）
内容：ヴィラデスト、アルカンヴィーニュより、ソムリエ・エクセレンスが厳選した3種のワインの飲み比べ
料金：3種セット4,300円（各90ml）
※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。
※ヴィンテージは変更になる場合がございます。

【軽井沢マリオットホテル　J.S.A.ソムリエ・エクセレンス　的場隆史のコメント】



信州のテロワールが生み出すNAGANO WINEは、その土地ならではの風土と、時を重ねることで深まる個性を楽しめるワインです。2026年冬は、アルカンヴィーニュとヴィラデストから3種類のワインを厳選しました。熟成による奥行きや、冷涼な気候が育む澄んだ酸、豊かな果実味など、それぞれの個性を感じながら、冬の料理とのペアリングを通して、信州の冬の風土や食材の魅力とともに、NAGANO WINEの奥深い味わいをご堪能いただけます。

■ディナー付宿泊プラン「Prime Shinshu Stay（プライム シンシュウ ステイ）」

ディナー時のスパークリングワインと朝食の付いた宿泊プランも同時に発売いたします。

「Prime Shinshu Stay」 概要


客室イメージ

期間：　2026年12月1日（火）～2027年2月28日（日）
※除外日：2026年12月30日（水）～2027年1月3日（日）
2027年1月18日（月）～2027年1月21日（木）

内容：
- メインウイング スーペリアルーム（32㎡）やノースウイング温泉露天風呂付プレミアルーム（39㎡）など3タイプから選べる客室でのご宿泊
- コースディナー「Prime Shinshu -Winter-」ディナー時にスパークリングワイン（お一人様1杯）のご提供
- ホテルレストランでのご朝食

料金：　1名様 46,981円～（2名様1室ご利用時）

※　上記料金はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税、宿泊税を申し受けます。
※　3日前17時までの事前予約制となります。

＜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・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナルは、米国メリーランド州ベセスダに本社を置き、ラグジュアリー、プレミアム、セレクト、ミッドスケール、長期滞在型、オールインクルーシブなど、多様で魅力的なブランドポートフォリオを展開しています。2026年3月31日時点で、146の国と地域に9,900軒以上の施設を有しています。マリオットは、ホテル、レジデンス、タイムシェア、ヨット、アウトドア施設など、さまざまな宿泊関連事業をフランチャイズ、運営、ライセンスの形で世界中に展開しています。また、受賞歴のある旅行プラットフォーム「Marriott Bonvoy®」を提供しています。詳しくは公式ウェブサイト（www.marriott.com）をご覧いただくか、最新の企業ニュースはwww.marriottnewscenter.comをご確認ください。さらに、Facebook、Xの@MarriottIntl、Instagramでもぜひフォローしてください。

森トラストホテルズについて(https://moritrust-hotels.com/)

森トラストホテルズは、日本全国に展開するホテル＆リゾートブランドです。世界に名を馳せるラグジュアリーホテルから、地域の個性が息づく宿まで、多彩なホテル＆リゾートをラインアップ。日本各地に点在するホテルを通じて、旅先での新たな発見や体験、そして、「まだ知らない自分」と出会うひと時を提案いたします。詳細は公式ウェブサイト(https://moritrust-hotels.com/)をご覧いただくほか、公式アプリ（「森トラストホテルズアプリ」）では、ホテルの検索・予約をはじめ、アプリ限定クーポンなどもご確認いただけます。最新情報は、公式X（@moritrusthotels）、公式Instagram（@moritrust_hotels）にてご確認ください。

（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