

Press Release

2024年7月30日

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

発酵の力×信州食材で、食欲の秋を満喫する3種のディナーコース

シンシュウブレッシングスディナー オータム

「Shinshu Blessings Dinner -Autumn-」発売

フォアグラやのどぐろ、松茸など、秋の贅沢食材を味わう予約限定コースも

期間：2024年9月1日(日)～11月30日(土)



「TASTE」イメージ

コートヤード・バイ・マリオット 白馬（所在地：長野県北安曇郡白馬村、総支配人：大平 兼太郎）では、2024年9月1日(日)～11月30日(土)の期間、実りの秋を彩る信州食材に、身体を労わる発酵のエッセンスを加えた地産地消の3種のディナーコース「Shinshu Blessings Dinner -Autumn-」を発売します。

北アルプスの見せる鮮やかな紅葉のグラデーションが美しい、秋の白馬。白馬村周辺エリアの旬の食材を随所に取り入れた地産地消のディナーをお届けしている当ホテルで、長野県に根付く発酵文化を取り入れ、身体を労わりつつ、食欲の秋をご満喫いただける新ディナーコースがスタートします。今秋のシェフの一押しは、フォアグラやのどぐろ、松茸といった秋の贅沢食材を、信州サーモンや信州産茸、信州プレミアム牛フィレ肉など、地産食材とかけ合わせたコース「TASTE」。白馬村で作られたブルーベリーと甘酒を使ったアミューズに始まり、山葵オイルが香る信州サーモンに濃厚な味噌漬けの卵黄を合わせた前菜、白馬が誇る蕎麦粉のガレットを添えた優しい味わいの南瓜のポタージュなど、当ホテルならではの食材の組合せをお楽しみいただけます。また、温前菜にはフォアグラ、魚料理には塩麴で焼き上げたのどぐろ、肉料理にはご自身で焼き上げる信州プレミアム牛や松茸など、秋らしい贅沢食材も、シェフこだわりの味わいに仕上げました。今しかない旬の味覚をご堪能ください。

白馬ならではの美しい三段紅葉を楽しみながら、シーンに合わせて選べる全3種のディナーコースで、味わい深い秋の滞在をご満喫ください。

■ディナーコース「Shinshu Blessings Dinner -Autumn-」概要

白馬村や小谷村などの白馬周辺エリアの食材にこだわり、仕上げのソースや調理法にも工夫を凝らした3種のディナーコース「Shinshu Blessings Dinner -Autumn-」。日本屈指のマウンテンリゾートとしても名高い白馬で、秋の信州食材を満喫するお料理とともに、白馬の魅力を存分にご堪能下さい。

<ディナーコース「TASTE」メニュー>

- ・アミューズ
甘酒と白馬村産ブルーベリーピューレ 自家製白馬ハムとともに
- ・前菜
白馬村産信州サーモンのマリネ山葵風味、舞茸ピクルス添え
豆腐と卵黄の味噌漬けとともに
- ・温前菜
フォアグラのポアレ かぶらステーキ添え
信州産リンゴキャラメリゼのアクセント
- ・スープ
南瓜ポタージュとライスミルクフォーム
蕎麦粉ガレット添え
- ・魚料理
のどぐろのロースト塩麴風味 信州産茸と栗入り焼きリゾット添え
白馬村産玉味噌ソース
- ・肉料理
信州プレミアム牛フィレ肉と松茸の網焼き
酢橘 野沢菜塩 和風ソース
パンとバター
- ・デザート
カスタードプリンとマロンクリームของミニパフェ
キャラメルソースとチョコレートアイス
- ・コーヒーまたは紅茶



ディナーコース「TASTE」イメージ



ディナーコース「TASTE」肉料理イメージ

ディナーコース「Shinshu Blessings Dinner -Autumn-」概要

| | | |
|----|---|------------------------------|
| 期間 | : | 2024年9月1日(日)~11月30日(土) |
| 料金 | : | LAVAROCK 8,500円 |
| | : | PRESTIGE 11,000円 |
| | : | TASTE 14,550円 |
| 時間 | : | 18:00~22:00 (L.O. 21:00) |
| 場所 | : | レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」 |

※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となる場合がございます。食材仕入れの関係上、特定のコースの販売を予告なく停止する場合がございます

※「TASTE」のみ前日17:00のまで事前予約制となります。



Dining & Bar LAVAROCK イメージ

【コートヤード・バイ・マリオット白馬 ホテルシェフ 安田 馨より】

今年の秋のディナーは、食欲の秋である季節に、たくさん食べても身体にいい料理をお楽しみいただきたく、発酵長寿県である長野県の発酵食品と地元食材にこだわったコースメニューを作りました。白馬村をはじめとした信州エリアを中心に、身体に良いとされている食材を取り入れた料理と、秋から冬にかけての北アルプスの美しい風景を楽しんでいただけたら嬉しいです。



<ご予約・お問い合わせ先>

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

TEL：0261-72-3511 ホテル WEB サイト：<https://www.cyhakuba.com>

コートヤード・バイ・マリオットについて

コートヤードは、出張を自身の充実感や仕事での成長の原動力であると考え、野心的かつ意欲的なゲストに打ってつけのホテルブランドです。コートヤードは、ゲストが旅行中に自身の情熱だけでなく仕事での情熱も追求できるチャンスを提供します。世界 60 以上の国と地域に 1,285 軒以上のホテルを展開するコートヤードは、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。さらなる詳細や予約に関する情報は courtyard.marriott.com をご覧ください。また、Facebook や @CourtyardHotels にて X(旧 Twitter)、Instagram でも情報を発信しております。

（本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先）

コートヤード・バイ・マリオット 白馬 広報担当：吉田

TEL：0261-72-3511 FAX：0261-72-4401 E-mail：press@cyhakuba.com