

2019年11月12日



コートヤード・バイ・マリオット 白馬

開業1周年プロモーション

ゴールド セレブレーション
Gold Celebration

開業1周年を記念して特別宿泊プランやレストランメニューを発売

【2019年11月26日（火）～2020年3月31日（火）】



コートヤード・バイ・マリオット 白馬（長野県安曇郡、総支配人：阿良山伸昭）は、おかげ様を持ちまして2019年12月22日（日）に開業1周年を迎えます。ホテルでは、感謝の気持ちを込めて2019年11月26日（火）～2020年3月31日（火）の期間、^{ゴールド セレブレーション}“Gold Celebration”と題し、全館できらめく“ゴールド”をテーマカラーとした1周年記念プロモーションを開催いたします。

期間中は、ロビーエリアなどにゴールドを基調とした華やかなデコレーションを施してスノーシーズンの白馬を楽しむ皆様をお迎えする他、アニバーサリー特典付の宿泊プランや、レストランでは贅沢な食材を盛り込んだ「ゴールデンバーガー」やシェフが厳選した信州の恵みを味わう記念ディナーコースなど、多彩なプログラムをお届けいたします。また、クリスマスにはゴールドのクリスマスツリーが装飾に加わり、雪とともに始まる白馬のホリデーシーズンを彩ります。

世界が注目するスノーリゾート白馬にコートヤードが誕生して1年、これからも訪れるゲストに心も身体もリフレッシュな滞在と、雄大な自然に抱かれたデスティネーションならではの特別な体験を通じ、旅のさらなる楽しさを提案してまいります。

ゴールドデン ステイ
開業 1 周年 特別宿泊プラン“Golden Stay”概要



スペシャルルームイメージ

本プランは、スノーシーズンに記念日などお祝いシーンを迎える皆様へ、特別な白馬のステイをご体験いただく宿泊プランです。

ご滞在は、好評の温泉付客室にゴールドバルーンや窓辺にかかるジュエリーライトなど、ゴールドの装飾を施したスペシャルルームで。思い出とともに残せるギフトとして人気のブリザードフラワーの金の薔薇や、浴槽に浮かべるとバスルームをゴールドの光が包むバスキャンドルをお部屋にご用意いたし

ます。開放的なレストランでお楽しみいただくディナーでは、乾杯に金箔ジュレ入りの金のカクテルを。窓一面に広がる雪景色を眺めながら信州の美味をお楽しみください。ゴールドをテーマにお届けする様々な演出が、スノーアクティビティのアフタータイムを、より一層煌びやかに彩ります。

期 間：2019年11月26日（火）～2020年3月31日（火）

内 容：・ゴールドの装飾を施したスペシャルルーム

（温泉付プレミアルーム）でのご宿泊

＊ギフト「金の薔薇」＊バスキャンドル

・Dining & Bar LAVAROCK でのディナー“PRESTIGE”^{プレステージ}

・ディナー時、金のカクテル“Golden Sparkle”^{ゴールドデン スパークル} お1人様につき1杯

・ブッフェスタイルのご朝食

料 金：1名様 36,355円より（1室2名様ご利用時）

※料金は消費税・サービス料（10%）込の料金です。別途入湯税を申し受けます。

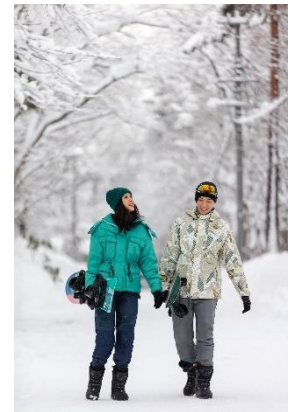
※料金はご利用日により異なります。詳しくはホテルまでお問い合わせください。

《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 宿泊予約

ホテルWEB サイト：<https://www.cyhakuba.com>

TEL：0261-72-3511 MAIL：reservation@cyhakuba.com



スノーシーズンイメージ



Dining & Bar LAVAROCK

開業1周年記念レストランメニュー

ダイニングアンドバーラヴァロック
Dining & Bar LAVAROCK

ゴールデンバーガー

Golden Burger



Golden Burger イメージ

テーマカラー“ゴールド”にちなんだ、金色に輝くフォトジェニックでリッチなバーガーです。金箔を纏ったバンズの中には、ジューシーな信州ビーフのパティと白樺若牛のローストビーフ、食感の異なる2つのビーフに加え、フォアグラやトリュフなど贅沢な食材をはさみました。付け合わせにはトリュフ風味のポテトを。信州の美食を1度に楽しむことができるグルメバーガーは、旅の思い出にお召し上がりいただきたい一品です。

期間：2019年11月26日（火）～2020年3月31日（火）

時間：11:00～22:00（21:00 ラストオーダー）

料金：8,000円（消費税・サービス料別）

ディナーコース プレステージ

Dinner Course “PRESTIGE”

日本のホリデーシーズンの定番メニュー「すき焼き」をシェフがアレンジしてお届けする1周年記念特別ディナーコース。信州ワインと味噌を使用した割下に、きめ細やかな肉質の信州白樺若牛や信州産の季節の野菜を合わせ、トリュフ風味の温玉につけて贅沢な味わいに。締めには、フェットチーネにチーズをのせてお召し上がりください。ソムリエがおすすめるワインとともにころゆくまで信州の恵みをご堪能ください。



Dinner Course “PRESTIGE” イメージ

期間：2019年11月26日（火）～2020年3月31日（火）

時間：18:00～22:00（21:00 ラストオーダー）

料金：お1人様 8,500円（消費税・サービス別）

※期間中2019年12月6日（金）～2019年12月25日（水）のクリスマス期間と2019年12月26日（木）～2020年1月4日（土）は別メニューを提供いたします。詳しくはホテルまでお問い合わせください。

INFORMATION その他1周年を記念したイベント

プレゼントウィーク

■ Present Week

12月22日（日）の開業記念日を含めた1週間をアニバーサリーウィークとし、期間中ご宿泊のお客様にはホテル1周年記念ロゴ入りのゴールドのボトルをプレゼントいたします。スキースノーボードなどのアクティビティや旅の思い出にお役立てください。

期 間：2019年12月19日（木）～12月25日（水）
内 容：ホテル1周年記念ロゴ入りオリジナルボトル（ゴールド）
対 象：期間中ご宿泊のお客様 1室につき1点



ボトルイメージ

インスタグラムキャンペーン

■ #映える白馬Instagram Campaign

1周年の感謝の気持ちを込めて、ホテル宿泊券やお食事券が当たるInstagramキャンペーンを開催いたします。真っ白な雪に覆われた北アルプスや、満点の星空などフォトジェニックな白馬村の“映える”写真を指定のハッシュタグ「#映える白馬」をつけて投稿してください。ホテルをご利用いただいたお客様には、その場でホテル1周年のオリジナルステッカーをプレゼントいたします。



応募方法

- ①コートヤード・バイ・マリオット 白馬の Instagram 公式アカウントをフォロー
- ②ハッシュタグ（#cyhakuba、#映える白馬）をつけて、ホテルや白馬村に関する写真を投稿すれば応募完了。

応募期間：2019年11月26日（火）～2020年3月31日（火）

対 象：Instagram アカウントをお持ちの方

※詳細は、ホテルHPをご覧ください。

コートヤード・バイ・マリオットについて

世界50以上の国と地域に1100軒以上のホテルを展開するコートヤード・バイ・マリオットは、ゲストにバランスのとれた環境と存分にリフレッシュできるステイをご提供いたします。常にインターネットにつながる環境は生産性が高く、行き届いたサービスとデザインで、幅広いゲストのニーズにお応えします。詳しい情報は courtyard.marriott.com をご覧ください。また、FacebookやTwitter、Instagram (@CourtyardHotels) でも情報を発信しております。コートヤードは、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。

【報道関係者様からのお問合せ先】

コートヤード・バイ・マリオット 白馬 マーケティング担当：春田

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