

Press Release

2023年5月31日

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

信州の採れたて野菜を、お家でも

シンシュウ ファーム トゥ テーブル

宿泊プラン「Shinshu Farm to Table」を発売

期間：2023年7月1日(土)～8月31日(木)



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、2023年7月1日(土)～8月31日(木)までの期間、信州の採れたて夏野菜のお土産セット付きで、夏のお楽しみをご滞在後までご堪能いただける宿泊プラン「Shinshu Farm to Table」シンシュウ ファーム トゥ テーブルを発売いたします。

北アルプスの爽やかな空気と、穏やかな気候に恵まれた信州・安曇野エリア。当ホテルでは、安曇野の豊かな自然の中、少量多品種の生産でこだわりの野菜を育てる「信州ゆめクジラ農園」の夏野菜を、ブッフェスタイルの朝食でご提供しています。そんな美味しいお野菜をご旅行後もお楽しみいただきたく、当プランでは、夏野菜のお土産セットをご自宅へお届けいたします。個性的な形や、カラフルな見た目が珍しい「信州ゆめクジラ農園」の希少野菜。全7品目のお土産セットには、花まで食べられるズッキーニや、黄色や紫色のニンジンなど、生産者たちが目利きで選んだ、普段はなかなか手に入らない旬野菜の数々が揃います。

ご宿泊は、お部屋に居ながら湯浴みを楽しめる温泉付プレミアルームなど、ゆったりと寛げる木のぬくもりを感じるゲストルームで。ご夕食は、「Dining & Bar LAVAROCK」にて、信州の恵みを存分に味わう夏ならではのコース料理をお楽しみください。

グリーンシーズンを迎える美しい白馬を満喫し、ご自宅に届く夏野菜でご旅行後まで信州・安曇野の恵みを味わう、至福の時間をお過ごしください。

■宿泊プラン「シンシュウ ファーム トゥ テーブルShinshu Farm to Table」について

自然あふれる安曇野でさまざまな希少野菜を生産する「信州ゆめクジラ農園」から届く、お土産セットの付いた宿泊プラン。生産者たちのたゆまぬ努力で美味しく育まれた夏野菜を、ホテルでもご自宅でもご堪能いただけます。

【夏野菜のお土産セットについて】

全7品：カラフルなニンジン・ナス・じゃがいも・オクラ・ズッキーニなど、その日に採れた野菜全7品



夏野菜のお土産セット イメージ

※野菜の種類は、一例となり収穫時期により異なります。

※1グループ3名様までのご利用の場合は1セット、4名様以上の場合は2セットお届けとなります。

ご夕食メニュー：Shinshu Blessings Dinner -Summer-LAVAROCK

- ・本日のアミューズ
- ・前菜：信州サーモンと真鯛のミ・キュイ、カラフルトマト 梅酒風味のピクルス パプリカソース
- ・冷製コーンスープ、焦がし醤油パウダー 焼きトウモロコシ添え
- ・シナノユキマスのフリット、白瓜と茗荷のサラダ 赤ワインビネガーとエシャロットソース
- ・信州米豚のポルケッタ、ローズマリー香る夏野菜のロースト 白馬産ほおずきジャムとマスタードソース
- ・ピーチメルバのパフェ仕立て、白馬育ちのブルーベリーソース ソバの実入りチュイル添え



Shinshu Blessings Dinner -Summer- LAVAROCK イメージ

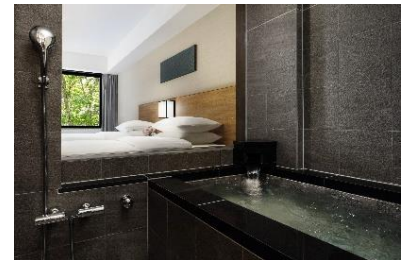
※記載のメニュー内容は変更となる場合がございます。

※7/27～8/31の期間はセミbuffestailのご夕食「Shinshu Blessings Dinner Semi Buffet-Summer-」となります。

宿泊プラン「シンシュウ ファーム トゥ テーブルShinshu Farm to Table」概要

期 間： 2023年7月1日(土)～8月31日(木)

- 内 容：
- ・和洋室スーペリアや温泉付 プレミアルルーム（いずれも30㎡以上）などから選べる客室でのご宿泊
 - ・「信州ゆめクジラ農園」の野菜を取り入れたご朝食（buffestailスタイル）
 - ・レストランでのご夕食「Shinshu Blessings Dinner -Summer-LAVAROCK」
 - ・「信州ゆめクジラ農園」の夏野菜のお土産セット



温泉付プレミアムルーム イメージ

※7/27～8/31の間のご夕食は、セミbuffestailの「Shinshu Blessings Dinner Semi Buffet-Summer-」となります。

※お土産セットは、ご宿泊後にご自宅へ配送いたします。

料 金： 1名様29,259円～（2名様1室ご利用時）

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※料金のご利用日、ご利用人数により異なります。詳しくはホテルまでお問合せください。

※3日前までの事前予約制となります。

<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>

《信州ゆめクジラ農園について》

西洋野菜を中心とする季節の彩り野菜を少量多品種で栽培している『小さなレストラン』専用野菜農家。農薬の使用を抑えた栽培にこだわり、「お客様に思い出に残るひと皿を」の想いを込めて野菜の生産を行う。

《当ホテルの取り組みについて》

コートヤード・バイ・マリオット 白馬では、農園の野菜作りに活用していただくべく、ホテル敷地内の落ち葉を「信州ゆめクジラ農園」へ持ち寄り、堆肥として提供。種まきや収穫時には、ホテルシェフやスタッフが直接足を運び、ともにより良い野菜づくりを目指しています。



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する、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 1,265 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 [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：川邊・望月

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