

## Press Release

2024年5月7日

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

マウンテンリゾートの夏を豪快に味わうディナーコース

シンシュウ ブレッシングス ディナー サマー

### 「Shinshu Blessings Dinner -Summer-」 発売

期間：2024年6月1日(土)～7月19日(金)

場所：レストラン ダイニング バー ラヴァロック  
Dining & BAR LAVAROCK



「LAVAROCK」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6月1日(土)～7月19日(金)までの期間、白馬の夏ならではの食材にこだわった地産地消の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サマーShinshu Blessings Dinner -Summer-」を発売いたします。

山頂に残る雪と、緑溢れる山々の様子が美しい、日本屈指のマウンテンリゾート、白馬。当ホテルでは、シーズンごとに白馬村周辺エリアの旬の食材を随所に取り入れ、地産地消にこだわった3種のディナーコースをお届けしています。今夏のシェフの一押しは、信州の豊かな食材をふんだんに用い、洗練された味わいを豪快に楽しめるコース「ラヴァロックLAVAROCK」。シェフ自ら地元の畑に足を運び、地域との交流を深めながら、白馬の雄大な山々にインスピレーションを受けて考案した、白馬ならではのコースです。見た目も涼し気な白馬村産信濃雪鱒のマリネは、トマトのグラニテを添えて、まずは冷たく爽やかな前菜に。じゃが芋の冷製スープはトリュフ風味をアクセントに、コクのある味わいをお楽しみいただけます。特にシェフがこだわったメイン料理は、夏らしくBBQソースで柔らかく仕上げた骨付きポークと、レモン風味が爽やかなスズキ、彩り鮮やかな夏野菜を、コース名でもある溶岩石（=LAVAROCK）のグリルで焼き上げた豪快なコンボプレートです。しっかりと味付けされたジューシーなお肉と、爽やかで繊細なお魚のコントラストを、アツアツのスキレットでご堪能いただけます。

その他、信州プレミアム牛を岩塩パートに包み込んで焼き上げ、お客様の目の前で切り分けてご提供する「テイストTASTE」など、シェフの想いを込めた選べる3種のコースをご用意。まるで海外のマウンテンリゾートのようなダイナミックな盛り付けを楽しみながら、山々の緑が美しい夏の滞在をご満喫ください。

## ■ディナーコース「Shinshu Blessings Dinner -Summer-」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 -Summer-」。日本屈指のマウンテンリゾートとしても名高い白馬で、旬の地場食材や夏ならではの豪快なお料理と共に、白馬の魅力を存分にご堪能下さい。



ディナーコース「LAVAROCK」イメージ

### <ディナーコース「LAVAROCK」メニュー>

- 本日のアミューズ
- 前菜  
白馬村産信濃雪鱒のマリネ、トマトのグラニテ、  
リコッタチーズのアンサンブル ヨモギソース
- スープ  
じゃが芋の冷製スープ、パリソワール ポテトチップトリュフ風味
- コンボプレート (2人盛)  
骨付きポークのBBQとスズキのエスカロップレモン風味  
夏のグリル野菜添え  
パンとバター
- デザート  
白馬村産苺とブルーベリーのミニパフェ  
バニラアイスとチョコソース
- コーヒーまたは紅茶



ディナーコース「LAVAROCK」前菜イメージ

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

期 間 : 2024年6月1日(土)~7月19日(金)

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。  
※「TASTE」のみ前日17:00のまで事前予約制となります。



ディナーコース「LAVAROCK」メインイメージ

### 【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】

2024年度の夏コースは、オードブル、スープを爽やかな冷製に仕立てました。長野県の大北地域（白馬村周辺）の味覚を存分に味わってほしいと思い、地元の旬の食材にこだわりました。地域の方と共同での野菜造りや地元の畑見学など、地域との交流を深めながら、大北地域の食材を活かした料理を手掛けるなかで、今回のディナーの考案に至りました。

特にLAVAROCKコースのメイン料理は、白馬村の山々をインスピレーションしたダイナミックなコンボプレートを取り入れました。コース料理を通して、暑い夏に負けないように白馬をお楽しみいただければ幸いです。



### <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 1,285 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](https://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](https://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](mailto:press@cyhakuba.com)