

# Special Collaborative Dinner

By Chefs from 5 Marriott Hotels

5つのリゾートマリオットホテル 開業3周年記念  
5人のシェフによるコラボレーションディナー

## Five Chefs' Specialty

### AMUSE

Welcome Starter

はじまりのおもてなし

### APPETIZER

Salmon Déclinaison with Seasonal Vegetable Cruautés

(Chef Hojo, Izu Marriott Hotel Shuzenji)

サーモンのデクリネゾン 旬菜のクルディティ添え

(伊豆マリオットホテル修善寺シェフ 北條 伸介)

### SOUP

Venison Consommé, Pumpkin Royale and Deer-Motif Cracker

(Chef de Cuisine Ui, Fuji Marriott Hotel Lake Yamanaka)

鹿肉のコンソメスープ かぼちゃのロワイヤル 鹿せんべい添え

(富士マリオットホテル山中湖 料理長 宇井 春彦)

### POISSON

White Fish Fillet and Dried Persimmon Vapeur

Shrimp and Ancient Rice Risotto

Lemon-Flavored White Wine Sauce and Spicy Basquaise Sauce

(Chef de Cuisine Miyanohara, Nanki-Shirahama Marriott Hotel)

白身魚と干し柿のヴァプール 海老と古代米のリゾット

レモンの利いたヴァンプランソースと辛みを利かせたバスケーズソース

(南紀白浜マリオットホテル 料理長 宮之原 輝己)

### VIAND

Wagyu Fillet Lightly Stewed with Red Wine,

Grilled Beef Rump with Two Kinds of Condiment and Mushrooms

(Chef de Cuisine Michiue, Karuizawa Marriott Hotel)

和牛フィレ肉の軽い赤ワイン煮込みとそのランプ肉のグリル

2種のコンディメントを添えてキノコとのアンサンブル

(軽井沢マリオットホテル 料理長 道家 雅典)

### DESSERT

Tonka Bean Crème Brûlée with Vanilla Ice Cream

(Pastry Chef Tanoue, Lake Biwa Marriott Hotel)

トンカ豆のクレームブリュレ バニラアイスを添えて

(琵琶湖マリオットホテル 製菓長 田上 博基)

### COFFEE or TEA

コーヒー または 紅茶

# Special Collaborative Dinner

## By Chefs from 5 Marriott Hotels

5人のシェフの感謝の想いが込められたレシピは  
5つのホテルごとに異なる  
リゾートならではの季節の食材を使用しております。

### Five Chefs' Specialty

#### 伊豆マリオットホテル修善寺

- APPETIZER** 富士山サーモン  
**SOUP** イズシカ  
**POISSON** ほうぼう  
**VIAND** 特選和牛® 静岡そだち  
**DESSERT** 三島ふくちゃん玉子

#### 富士マリオットホテル山中湖

- APPETIZER** 甲斐サーモン  
**SOUP** 山梨県産 鹿肉  
**POISSON** 山梨県産 大岩魚  
**VIAND** 甲州牛  
**DESSERT** 北富士のたまご

#### 軽井沢マリオットホテル

- APPETIZER** 信州サーモン  
**SOUP** 信州産 鹿肉  
**POISSON** 信州大王岩魚  
**VIAND** 信州プレミアム牛  
**DESSERT** 信州産 たまご

#### 琵琶湖マリオットホテル

- APPETIZER** 滋賀県産 大鱈  
**SOUP** 滋賀県産 鹿肉  
**POISSON** 明石産 紅葉鯛  
**VIAND** 近江牛  
**DESSERT** 滋賀県産 さくらたまご

#### 南紀白浜マリオットホテル

- APPETIZER** 宇和島サーモン  
**SOUP** 古座川清流鹿 金もみじ  
**POISSON** 太刀魚  
**VIAND** 熊野牛  
**DESSERT** 坂本農園 地卵