

Press Release

2018年3月1日

伊豆 Marriott ホテル 修善寺 春のプロモーション

ブリリアント スプリング Brilliant Spring

伊豆の春を愛でる宿泊プランやローカル料理・カクテルを発売

期間：2018年3月1日（木）～5月31日（木）

伊豆 Marriott ホテル 修善寺（静岡県伊豆市、総支配人：佐藤 巨輔）は、2018年3月1日（木）より5月31日（木）まで、「^{ブリリアント スプリング}Brilliant Spring」をテーマに春のプロモーションを開催します。1日1組限定の、特別ランチをお楽しみいただける温泉露天風呂付プレミアムで過ごす宿泊プランのほか、レストラン「^{グリル アンド ダイニング ジー}Grill & Dining G」では伊豆・静岡の味覚を豪快な一皿で味わえるディナーメニュー、春に旬を迎える伊豆の西浦レモンを主役にした爽やかなシーズナルカクテル3種類を提供いたします。東京から電車でおよそ2時間半、開放感あふれるリゾートでのきらめくような春の旅を、伊豆 Marriott ホテル 修善寺がお届けいたします。



宿泊プラン「Stay with Brilliant AMAGI Terrace Lunch」ランチ

宿泊プラン

1日1組限定

Stay with Brilliant AMAGI Terrace Lunch

ホテル自慢の「温泉露天風呂付プレミアムルーム」で過ごす、春の伊豆を堪能いただく1日1組限定の宿泊プランです。ご滞在中には、新緑きらめく天城連山を一望できるレストランのテラスを貸切に本プラン限定の特別ランチもお楽しみいただけます。うらかな春の陽気のもとで、寛ぎのひとときをお過ごしください。

期間：2018年3月1日（木）～5月31日（木）泊

※4月28日、5月3～5日泊を除く

内容：・温泉露天風呂付プレミアムルーム（49.4㎡）でのご宿泊

・アーリーチェックイン 12:00（通常 15:00）

・ホテルレストランのテラス（貸切）にて特別ランチ
（雨天時はレストランにて特別ランチを提供）

・ホテルレストランにてブッフェスタイルのご朝食

料金：1名様 31,800円～（2名様1室ご利用時）

*上記料金のほか、税金・サービス料を申し受けます。

*ご利用3日前までの事前予約制

*料金のご利用日により異なります。詳しくはお問い合わせください。



レストランテラス利用イメージ



温泉露天風呂付プレミアムルーム

◇Information◇ この時期の伊豆・修善寺エリアおすすめの情報をご紹介します。

・修善寺虹の郷（ホテルより車で約20分）

自然と文化をテーマとした50haもの広さを誇る園内には、本格的なSL列車が走るほか四季折々の花が彩ります。3～5月には、約150種類2000本のしゃくなげが森を色鮮やかに包み込み、日本庭園では全長約250mの藤棚をお楽しみいただけます。

<http://www.nijinosato.com/>



・伊豆長岡・葎山でのいちご狩り

修善寺からほど近い伊豆長岡や葎山エリアでは、春に旬を迎えるいちご狩りが5月上旬ごろまで楽しめます。この時期には、静岡生まれで大きな果実が特徴的な「章姫」や、甘みと酸味のバランスのよい「紅ほっぺ」が味わえます。

<http://www.nirayama-ichigogari.com/>

<http://ema-ichigo.com/>



<ご予約・お問い合わせ先>

伊豆 Marriott ホテル 修善寺 TEL : 0558-72-1311 HP : www.izu-marriott.com

IZU Local Brochette —伊豆ローカルブロシェット

伊豆マリオットホテル修善寺のメインダイニング「Grill & Dining G」がこの春お届けするのは、地元伊豆と静岡県産のこだわりの食材をたっぷり使用した、コースメニュー「伊豆ローカルブロシェット」。メインディッシュにはイズシカ、猪肉、さわやか富士の鶏、遠州とこ豚ポーク、沼津港直送の魚介のグリルを豪快なブロシェットスタイルで提供いたします。また、色とりどりの箱根三島西麗野菜が、プレートに華やかに彩ります。地元の山海の幸が一皿に凝縮されたメニューをご堪能ください。



IZU Local Brochette (2名様用)

◇STARTER : オードブル

- ・富士山サーモンの桜塩マリネ 静岡茶の軽いスモーク ・鴨胸肉の伊豆味噌マリネ
- ・伊豆イノシシロースの自家製ハム ・ホテルイカの天城産茎山葵マリネ

◇SOUP : スープ

- ・蛤とグリーンピースのスープ

◇BROCHETTE : メインディッシュ ブロシェットプレート

- ・イズシカの塩麴マリネ ・伊豆猪ロース ・さわやか富士の鶏もも肉 ・遠州とこ豚ポークロース
- ・沼津港より本日の魚 ・沼津港より海老
- ・箱根三島西麗野菜と桜エビのガーリックライスを添えて

◇DESSERT : ホテルパティシエ特製デザート (+800円)

- ・ケーキ、プリン、ティラミス、アイスクリーム等日替わりで

期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木)

時間：17:30～21:00 (L.O.)

料金：1名様 6,000円

IZU Local Cocktail —伊豆ローカルカクテル

Grill & Dining G のラウンジでは、旬を迎えた伊豆半島・沼津西浦の「西浦レモン」を主役に 3 種類のカクテルを提供いたします。伊豆半島の温暖な気候のもと駿河湾の風を浴びて育った西浦レモンは、そのまま食べられるほどの甘みを持つことが特徴です。マリオットスタイルでお届けするオリジナルカクテルで、伊豆の春をお楽しみください。

(左)西浦レモンの桜フィズ 1,200 円

西浦レモンのスカッシュと桜リキュールで甘酸っぱい味わいをお楽しみいただける、春色のカクテルです。

(中央)月ヶ瀬梅フィズ 1,200 円

西浦レモンと同じく伊豆名産である「月ヶ瀬梅」のシロップを使った、伊豆の春を表現した一杯です。

(右)伊豆のレモンスカッシュ (ノンアルコール) 900 円

さわやかな味わいのなかに、完熟した西浦レモンの甘みが口の中で広がるレモンスカッシュです。



期間： 2018 年 3 月 1 日 (木) ～5 月 31 日 (木)

時間： 11:30～22:00 (L.O.)

<ご予約・お問い合わせ先>

伊豆マリオットホテル修善寺 TEL：0558-72-1311 HP：www.izu-marriott.com

※表示料金には別途消費税・サービス料 (10%) を加算させていただきます。

※画像はすべてイメージです。

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナル (NASDAQ: MAR、本社：米国メリーランド州ベセスダ) は、127 の国および地域に 30 のブランド、6,500 軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズ、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開し、また受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リワードを運営しています (マリオット リワードにはザ・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) が含まれます)。詳しい情報は、www.marriott.com をご覧ください。また最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com をご覧ください。Facebook や Twitter (@MarriottIntl)、Instagram (@MarriottIntl) でも情報発信しております。

マリオットホテルについて

世界 61 以上の国々において 500 軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、次世代の旅行者にきらめくような旅の体験を提供するべく、あらゆる面でお客様の滞在を進化させています。仕事とプライベートを融合する傾向にある世界中の旅行者とより結びつきを強くするために、モバイルでの存在感を強化しています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルーム ロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデアで業界をリードしています。マリオット・ホテルは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リワード (ザ・リッツ・カールトン・リワードを含む) に参加しており、会員の方は、members.marriott.com でスターウッドプリファードゲスト (SPG) とアカウントがリンクでき、エリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行が可能です。詳しい情報は www.MarriottHotels.com をご覧ください。また、Facebook や Twitter (@marriott)、Instagram (@marriotthotels) 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

伊豆マリオットホテル修善寺

広報担当：釜中・島崎・裏川 TEL: 0557-72-1311 E-mail: info@izu-marriott.com