

Press Release

2019年7月31日(水)

伊豆マリオットホテル修善寺

地元産ジビエや駿河湾の海の幸を心ゆくまで
伊豆の秋の味覚を楽しむセミbuffet・ディナー

「MINORI AUTUMN」を開催

期間:2019年9月1日(日)~11月30日(土)



セミbuffet・ディナー「MINORI AUTUMN」イメージ

伊豆マリオットホテル修善寺(静岡県伊豆市、総支配人:佐藤 巨輔)では、2019年9月1日(日)~11月30日(土)の期間、ホテルレストラン「Grill & Dining G」において、伊豆の豊かな自然が育んだジビエや海の幸をふんだんに盛り込んだセミbuffet・ディナー「MINORI AUTUMN」を開催いたします。

セミbuffet・ディナーでは、トロール漁で水揚げされる駿河湾の旬の魚や、地元産ジビエ、伊豆産椎茸や伊豆産レモンの芳醇な香りを利かせたサラダなど、秋の訪れを感じるメニューがbuffetコーナーに並びます。選べるメインディッシュは、静岡県産国産牛や伊豆鹿など地元の食材にこだわったグリル料理から。お料理に合わせてお楽しみいただけるカクテルには、秋の果実を使用したサングリアや、ハロウィンの遊び心を効かせたノンアルコールカクテルなどを提供いたします。伊豆マリオットホテル修善寺で豊かな実りの秋をお楽しみください。

■メインが選べるセミブッフェ・ディナー「MINORI AUTUMN」

前菜には駿河湾の新鮮な深海魚を使用した南蛮漬けやから揚げ、デザートにはシャインマスカットのジュレなど、彩り豊かなメニューがブッフェスタイルで並びます。メイン料理には、香り高い修善寺醤油のソースで味わうしずおか和牛や伊豆鹿など、地元の食材にこだわった料理からお選びいただけます。伊豆の豊かな山海の幸をお楽しみください。



メインプレート イメージ

【メニュー】

◇前菜・サラダ・スープ：ブッフェスタイル

- ・『駿河湾深海魚』のユッケ風マリネ
- ・『メヒカリ』のエスカベッシュ伊豆秋ウコン風味
- ・『鮎』のフリッター青海苔風味
- ・『伊豆鹿』のミートタルトレット函南産チーズかけ
- ・伊東ちんちん揚げと黒はんぺんの静岡おでん
- ・葉野菜のサラダ
- ・箱根カラフルポテトの伊豆産レモン風味
- ・キノコのクリームスープ伊豆産椎茸の香り
- ・『駿河湾タカアシ蟹』フラン仕立て
- ・『伊豆猪ハム』いちじくと栗を添えて
- ・『修善寺黒米』ちらし寿し
- ・『伊豆の国市産白アワビ茸』のマリネ
- ・『伊豆産椎茸』の天城和え

◇メインプレート「選べる静岡銘柄肉&魚のグリルコンボ」：テーブルオーダースタイル 肉料理(下記5種より一品お選びいただけます。)

- ・富士の鶏もも肉グリル 修善寺醤油のオニオンソース
- ・ふじのくにいきいきポークのグリル 修善寺醤油のオニオンソース
- ・伊豆鹿骨付きロースのグリル 修善寺醤油のオニオンソース(+1,000円)
- ・静岡県産国産牛フィレのグリル 伊豆本山葵添え 修善寺醤油のオニオンソース(+3,000円)
- ・しずおか和牛ロースグリル 伊豆本山葵添え 修善寺醤油のオニオンソース(+4,000円)

魚料理

- ・沼津魚海岸より季節魚の薫製グリル 黄柚子と塩麴のビネグレット

◇デザート：ブッフェスタイル

- ・天城乾燥椎茸チョコレートテリーヌ
- ・スイートポテトのコンフィ焼き芋
- ・モンブラン
- ・プリン
- ・アイス・シャーベット
- ・シャインマスカットのジュレ
- ・黒米ババロア
- ・フォンダンショコラ
- ・ライムケーキ

*メニューは変更になる場合がございます。

期間：2019年9月1日(日)～11月30日(土)

時間：17:30～21:00(L.O.)

場所：Grill & Dining G

料金：1名様 6,500円



ホテルレストラン「Grill & Dining G」

シーズナル カクテル ミノリ オータム
■ **Seasonal Cocktail -MINORI AUTUMN**カクテル-

ホテルレストラン「**Grill & Dining G**」では、秋のシーズンにピッタリのカクテルを提供いたします。
食前酒としてはもちろん、料理に合わせて食事中でも合わせやすいカクテルです。

◆ **サングリア(赤・白)**

山梨産マスカットベリーに、伊豆産いちごみかん、レモンでまろやかな味わいに仕上げた「サングリア 赤」、
レモンや桃、ライチで甘さを抑え、すっきりとした味わいに仕上げた「サングリア 白」をお選びいただけます。

料金: 1,500 円



オータム
◆ **Autumn**ジンジャーエール

ブランドベースの口当たりが爽やかなジンジャーエールに、
ラ・フランスのジュースでフルーティーに仕上げました。
炭酸のすっきりとした味わいで食前酒にもおすすめです。
甘口・辛口をお選びいただけます。

料金: 1,250 円



ジャック ジー ランタン
◆ **Jack-G-Lantern**

ハロウィンをイメージした見た目も可愛いノンアルコールカクテル。
パンプキンにヘーゼルナッツとバニラのシロップで甘さを加え、
チョコレート風味に仕上げました。食後のデザート感覚でお召し上がり
いただけるほか、お子さまにもお楽しみいただけます。

料金: 1,200 円



期間: 2019年9月1日(日)~11月30日(土)

時間: 11:00~22:00(L.O.)

場所: Grill & Dining G

<ご予約・お問い合わせ先>

伊豆 Marriott ホテル 修善寺 TEL: 0558-72-1311 URL: <https://www.izu-marriott.com>

Marriott・ホテルについて

世界 65 以上の国と地域において、500 軒以上のホテルとリゾートを展開する Marriott・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、あらゆる面でゲスト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。Marriott 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。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。Marriott・ホテルは、これまでの Marriott 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 Marriott の旅行プログラム、Marriott Bonvoy (Marriott 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。

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 Marriott ホテル 修善寺

広報担当: 釜中・裏川・古川 TEL: 0558-72-1311 E-mail: mark@izu-marriott.com