

Press Release

2020年2月12日

伊豆マリオットホテル修善寺

静岡の彩り豊かな春の恵みを味わうセミブッフェ・ディナー

ブルーミング スプリング ディナー
「Blooming Spring Dinner」を発売

期間：2020年3月1日（日）～5月31日（日）



「Blooming Spring Dinner」イメージ



レストラン「Grill & Dining G」

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^{ナオスケ}）では、2020年3月1日（日）～5月31日（日）の期間、ホテルレストラン「^{グリル ダイニング ジー}Grill & Dining G」で、伊豆の春を味わうセミブッフェ・ディナー「^{ブルーミング スプリング ディナー}Blooming Spring Dinner」と、静岡のフルーツを使用した色鮮やかなカクテルを販売いたします。セミブッフェ・ディナーでは、伊豆産の野菜や猪肉、駿河湾で水揚げされる新鮮な魚などの山海の幸を華やかに散りばめ、色めく季節にぴったりの彩り豊かなメニューがブッフェコーナーに並びます。選べるメインディッシュは、桜葉香る季節魚や静岡県の銘柄肉などが揃うグリル料理からお好みで。また、ラウンジでは静岡産のレモンやデコポン、いちご「紅ほっぺ」を使用したフルーティーな味わいのオリジナルカクテルをお届けいたします。春の陽が降り注ぐ富士山を望む伊豆マリオットホテル修善寺で、季節の訪れを五感で感じる優雅なひととき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「ブルームィング スプリング ディナー Blooming Spring Dinner」

富士山の豊富な湧水で育った「富士山サーモン」や、ふっくらと脂ののった焼津名産のなまり節など、静岡ならではの名物を活かした春を彩る前菜やスープなどがブッフエスタイルで並びます。メイン料理は、富士山麓の清らかな水と空気、温暖な気候のもとで育った「しずおか和牛」や沼津港直送の季節魚などのグリル料理からお選びいただけます。シェフ特製の椎茸や山葵クリームチーズのガーリックソースとともにお楽しみください。

【メニュー】

◇前菜・サラダ・スープ：ブッフエスタイル

- ・焼津産なまり節と金山時ディップ
- ・春かぶムース イセエビソース
- ・炙りまぐろと押麦のポキ
- ・「富士山サーモン」とメロン漬のライスタルティーヌ
- ・竹の子と甲烏賊、伊豆松崎桑のエキューム
- ・静岡名物黒はんぺんふくめ煮
- ・葉野菜と地野菜のサラダバー：クレソン、フラワーサラダ、レディス大根、独活
- ・明日葉のおひたし
- ・わさびのしらす和え
- ・「みしまコロッケ」&オリジナルソース
- ・塩カツオの黒米茶漬
- ・椎茸の天婦羅
- ・春大根と伊豆猪肉のスープ
- ・伊豆野菜のピクルス山椒風味

◇メインプレート「選べる静岡銘柄肉 or 沼津港より魚」：テーブルオーダースタイル

*下記6種より1品をお選びいただけます。

*4歳～小学生のお子様には、メインキッズプレートをご用意いたします

- ・沼津港より 季節魚の松崎桜葉香り蒸し 椎茸ガーリックソース
- ・静岡産「ふじのくにいきいきどり」グリル 椎茸ガーリックソース
- ・静岡県産麦豚のローズグリル 椎茸ガーリックソース
- ・金目鯛道明寺蒸し 桜海老のあんかけ (+1,000円)
- ・静岡県産国産牛フィレのグリル 山葵クリームチーズとガーリックソース (+3,000円)
- ・「しずおか和牛ローズ」のグリル 山葵クリームチーズとガーリックソース (+4,000円)



メインプレートイメージ

メインキッズプレート

- ・ハンバーグステーキ、海老フライ、フライドポテト、グリル野菜

◇デザート

- ・抹茶ようかん
- ・苺とベリージュレ
- ・クッキーサンド
- ・タルトフレーズ
- ・ライムケーキ
- ・ガトーフレーズヴェリーヌスタイル
- ・ほうじ茶ティラミス
- ・アップルパイ など

*メニューは変更になる場合がございます。

期間：2020年3月1日（日）～5月31日（日）

時間：17：30～21：00（L.O.）

場所：レストラン「グリル ダイニング ジー Grill & Dining G」

料金：1名様大人6,500円、お子様(4歳～小学生)3,250円 (3歳以下) 無料

※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。

シーズナル カクテル

■Seasonal Cocktail

(写真一番左より)

◆春愛-HARU AI-

西浦産レモンと静岡産デコポン果汁に、桜とピーチのリキュールで春の香りを忍ばせ優しい味わいに仕上げました。色の変化で新緑への季節の移ろいを表現したカクテルです。

料金：1,500円

◆紅ほっぺいちごのロワイヤル

伊豆を代表するいちご「紅ほっぺ」とスパークリングワインで作る色鮮やかなカクテル。ほどよい甘さのいちごピュレに、スパークリングワインのすっきりとした後味が特徴です。

料金：1,500円

◆Spring LEMON

西浦産レモンでつくるほんのり甘酸っぱい春のレモンサワー。オレンジピールのほろ苦さがアクセントになった食前酒にもおすすめの一杯です。

料金：1,500円

◆ウメジンジャー

地元天城月ヶ瀬の梅シロップとホテル自家製ジンジャーシロップで作るノンアルコールカクテル。梅とジンジャーシロップの優しい甘さが季節の変わり目にぴったりのジンジャーエールです。

料金：1,200円

期間：2020年3月1日（日）～5月31日（日）

時間：11：00～22：00（L.O.）

場所：レストラン「Grill & Dining G」

※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。



Seasonal Cocktail イメージ

<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 URL：<https://www.izu-marriott.com>

マリオット・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。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。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。マリオット・ホテルは、これまでのマリオット 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マリオットの旅行プログラム、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。

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