

Press Release

2022年5月13日

南紀白浜マリオットホテル
南紀白浜で楽しむハワイアンテイストのディナーbuffet
シラハマハワイアンbuffet
「Shirahama Hawaiian Buffet」を発売

ラウンジメニューにもハワイアンフードが登場

期間：2022年7月16日(土)～8月31日(水)

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



イメージ

南紀白浜マリオットホテル（和歌山県西牟婁郡白浜町、総支配人：八田 徹）では、2022年7月16日(土)～8月31日(水)の期間、ホテルレストラン「グリル ダイニング ジーGrill & Dining G」にて、ハワイを思わせるロケーションで楽しむディナーbuffet「Shirahama Hawaiian Buffet」を発売いたします。

当ホテルから徒歩3分の距離にある白良浜は、ハワイのワイキキビーチと姉妹浜提携を結び、白い砂浜とコバルトブルーの海が広がるハワイを彷彿とさせるロケーションです。そんなロケーションに位置する当ホテルでは、ハワイ気分を満喫していただきたくハワイアンテイストのディナーbuffetをご用意いたしました。肉料理には、ハワイのローカルフードであるフリフリチキンや、キラウエアソースを馴染ませオーブンで焼き上げたベイビーバックリブなどをご用意。魚料理には、地元で水揚げされた新鮮な魚をココナッツミルクとケイジャンスパイスで煮込んだアクアパッツァなど、地元食材とハワイの食文化のマリアージュをお楽しみいただけます。また、開放的な空間が広がるラウンジでは、南国気分をより盛り上げるハワイアンフードやトロピカルなスイーツも登場。トロピカルパフェとカクテルは6月1日より先行販売し、一足はやく夏をお楽しみいただけます。

コバルトブルーの海と真っ白な砂浜が広がる南紀白浜で、常夏のハワイに滞在するかのようなひとときをお過ごしください。

■ディナーbuffet「^{シラハマ}Shirahama Hawaiian Buffet」について

ハワイのローカルフードであるアヒポケやロミロミ、豪快に鶏を丸ごと使用したフリフリチキンやスパイシーなキラウエアソースで味わうベイビーバックリブローストなどが並びます。県産の鮮魚のアクアパッツァはココナッツミルクにケイジャンスパイスを利かせたハワイアンテイストにアレンジ。また、プラントベースフードを使用した、色々お豆とオムニミートのココナッツカレー、サステナブルな旬菜緑黄色野菜とオムニミートのグラタンなどもご用意しております。真夏の南紀白浜で南国気分が盛り上がるディナーbuffetをお楽しみください。

buffetメニュー例：

- ・ベイビーバックリブロースト キラウエアソース
- ・本日の魚のアクアパッツァ ココナッツスパイス
- ・ガーリックシュリンプ
- ・フリフリチキングリルドパイナップルサルサ
- ・カルアポーク&トルティーヤ
- ・紀州うめ豚と夢のきくらげのタリアテッレ
- ・夏野菜とアボカドのココナッツスープ
- ・旬菜とオムニミートのグラタン
- ・ヴィーガンTOFUポケ CHEFオリジナル
- ・色々お豆とオムニミートのココナッツカレー
- ・ココナッツミルクのフルーツのコンポート
- ・レインボーかき氷
- ・パイナップルゼリー 梅酢のクリーム添え



イメージ



イメージ

「Shirahama Hawaiian Buffet」概要

期間： 2022年7月16日(土)～8月31日(水)

時間： 17：30～22：00 (L.O21：00)

場所： レストラン「Grill & Dining G」

料金： 大人1名様7,900円、お子様(小学生)3,950円、お子様(4～6歳未就学児)1,850円

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※仕入れの状況により、メニューを変更させていただく場合がございます。

※本ディナー付きの宿泊プランもご用意いたしております。 大人1名様26,015円～

<お問い合わせ先>

南紀白浜マリオットホテル TEL：0739-43-2600 URL：<https://www.shirahama-marriott.com>

■ 「Hawaiian Food & Cocktail」 について

開放的なラウンジではスパイシーでハワイアンテイストなロコモコジンジャーライスボール、ビールに合うモチコチキンwithスパイシーポテトなどをご用意。また、フルーツをふんだんに使った見た目も彩り鮮やかなトロピカルパフェやパンケーキなどのスイーツもご堪能いただけます。夏の南紀白浜とハワイをイメージしたモクテルやカクテルとともに楽しみください。

【Food】

- ・ロコモコジンジャーライスボール
- ・ガーリックシュリンプ&ジンジャーライス
- ・モチコチキン with スパイシーポテト
- ・スペシャリテカルアポーク&パイナップルタルティーヌ
- ・“KATSUURA”アヒボケ
- ・パンケーキ マンゴーとアサイーソース
- ・トロピカルパフェ 南高梅のアクセント



イメージ

【Cocktail】

モクテル（ノンアルコールカクテル）

- ・白浜ラッシー
- ・アズーロ
- ・ベリー・ベリー・ベリー

カクテル

- ・香雪のカイピロスカ



イメージ

「Hawaiian Food & Cocktail」 概要

期間： 2022年7月16日(土)～8月31日(水)

※トロピカルパフェ、カクテルは6月1日より先行して販売いたしております。

時間： 11:00～22:00 (L.O.21:00)

場所： ラウンジ (1階)

料金： 【Food】 1,850 円～ 【Cocktail】 1,400 円～

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※仕入れの状況により、メニューを変更させていただく場合がございます。

※メニューによりご提供時間が異なります。

※一部メニューはプールサイドでもご提供いたします。



イメージ

<お問い合わせ先>

南紀白浜 Marriott ホテル TEL：0739-43-2600 URL：<https://www.shirahama-marriott.com>

■ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

南紀白浜 Marriott ホテルでは、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保
- ・温泉大浴場の混雑状況を確認できるアプリサービスの導入 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。<https://www.shirahama-marriott.com>

マリOTT・ホテルについて

世界65以上の国と地域において、590軒以上のホテルとリゾートを展開するマリOTT・ホテルは、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。マリOTT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](https://www.facebook.com/marriott)や[Twitter](https://twitter.com/marriott) (@marriott)、[Instagram](https://www.instagram.com/marriotthotels) (@marriotthotels)でも情報を発信しております。マリOTT・ホテルは、マリOTT・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OTT 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](https://www.marriott.com/bonvoy)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://www.marriott.com/bonvoy)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)

南紀白浜 Marriott ホテル セールス & マーケティング課：北原

TEL：0739-43-2600 E-mail：press@shirahama-marriott.com