

## Press Release

2023年8月8日

### 南紀白浜マリオットホテル

幻の魚“クエ”を余すことなく堪能する

## 「クエ三昧会席」を発売

期間：2023年9月21日(木)～2024年3月31日(日)

場所：レストラン「<sup>グリル ダイニング ジー</sup>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：笹川 昭一）では、2023年9月21日（木）～2024年3月31日（日）の期間、太平洋の絶景が広がるレストラン「<sup>グリル ダイニング ジー</sup>Grill & Dining G」にて、南紀白浜を代表する高級魚「クエ」を普段食べる機会のない部位まで使ったディナー「クエ三昧会席」を発売いたします。

幻の高級魚とも言われるクエは、コラーゲンが豊富でぷりぷりとした食感と上質な味わいが特徴です。本ディナーでは、秋から冬にかけて脂がのった新鮮なクエの美味しさを知ってほしいというシェフの思いから、身やアラはもちろん、希少な肝や胃袋なども使用した、クエづくしの全6品をご用意しました。コリコリとした食感のクエの胃袋が入った前菜から始まり、お造りは旨味を引き立たせる炙りでご提供します。定番のクエ鍋は、クエのコラーゲンが染み込んだスープと古座川柚子胡椒で爽やかな香りとともに楽しみいただけます。他にも、龍神杉の香るクエの焼き物、メはクエの天ぷらと梅うどんなどをご用意しました。同じく和歌山の高級食材である熊野地鶏や足赤海老をはじめとした季節の食材もふんだんに使用し、和歌山の季節の味覚を心ゆくまでご堪能いただけます。

太平洋を望むレストランでクエの旨味を存分に活かした会席料理を味わい、贅沢な時間をご満喫ください。

## ■「クエ三味会席」について

南紀白浜を代表する高級魚である「クエ」をクエ鍋や揚げ物だけでなく、普段は食べる機会がない希少な胃袋や肝を使用した煮凝り、炙って香ばしさを加えたお造り、杉板焼きや天ぷらなど様々な調理方法で、余すことなくクエをとことん味わいつくしていただけます。熊野牛や熊野地鶏、赤足海老などの和歌山を代表する高級食材を使用した、この季節の味覚を堪能する贅沢なディナーです。オプションにて伊勢海老のお造りもご用意。秋冬の味覚とともに、クエの魅力を感じる美食体験をお楽しみください。

### 【メニュー】

- 前 菜 : クエの珍味入り煮凝り  
うつぼ天ぷら みかん塩  
足赤海老湯浅ひしほ焼き  
熊野地鶏もも肉かつお酒盗玉子焼き
- お 造 り : クエの炙り  
本マグロ  
太刀魚  
湯浅醤油 練り七味 あんぼ柿
- 鍋 : クエコーラーゲンスープ鍋  
クエ(身、アラ) 熊野地鶏むね肉 和歌山すずな  
すさみレタス 夢の木耳 古座川柚子胡椒
- 揚 げ : クエの揚げ出汁  
もみじ卸し 青唐
- 焼 八 寸 : クエ唐墨杉板焼き 龍神杉の香り  
熊野牛ロース松茸挟み  
秋の吹き寄せ(栗、銀杏、無花果、丸十)
- 食 事 : クエの天ぷら梅うどん  
みかん七味
- デザート: 川添ほうじ茶のゼリー 温州みかん和栗のクリーム添え



前菜イメージ



クエコーラーゲンスープ鍋イメージ

\*お一人様3,500円で伊勢海老のお造りも承ります(2名様より)。

### 「クエ三味会席」概要

期 間 : 2023年9月21日(木)~2024年3月31日(日)  
※除外日: 2023年12月27日(水)~2024年1月5日(金)

時 間 : 17:30~22:00 (L.O. 21:00)

場 所 : Grill & Dining G

料 金 : 1名様 22,000円

※前日12時までの事前予約制となります。

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※記載のメニューは12月4日までの内容で、季節によって一部変更となります。

※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しております。大人1名様38,950円~(2名1室ご利用時)

### <ご予約・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>

#### Marriott・ホテルについて

世界 65 以上の国と地域において、600 軒以上のホテルとリゾートを展開する Marriott・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。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](http://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。Marriott・ホテルは、Marriott・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™ (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の詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](http://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)

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](mailto:press@shirahama-marriott.com)