

Press Release

2024年4月24日

伊豆マリオットホテル修善寺

下田の黒船や世界遺産など伊豆の魅力をワンプレートで

イズペニンシュラガストロノミー

「Izu Peninsula Gastronomy」を発売

期間：2024年6月1日（土）～7月12日（金）



「Izu Peninsula Gastronomy」イメージ

伊豆マリオットホテル修善寺（静岡県伊豆市、支配人：石黒邦彦）では、2024年6月1日(土)から7月12日(金)までの期間、ホテルレストラン「^{グリル ダイニング}Grill & Dining G」にて、伊豆の魅力を表現したミニコースディナー「^{イズペニンシュラガストロノミー}Izu Peninsula Gastronomy」を発売いたします。

山海の幸に恵まれ、富士山や下田の黒船など世界遺産や歴史的観光地に恵まれている伊豆。本コースは、そんな伊豆の自然で育まれた地場の食材をふんだんに使用し、夏の楽しい観光地巡りをイメージした全5品の夏限定のミニコースディナーです。メインディッシュは伊豆の魅力を少しずつ楽しめるワンプレートをご用意。夏の朝日に照らされ赤く色づいた赤富士を表現し、刻んだわさびの茎と魚のムースを包み込んだ金目鯛のポーピエットや、世界遺産・韮山反射炉に見立てた箱根西麓牛ロースのグリル、反射炉で作られた大砲をイメージしたイズシカと金山寺味噌のアンクルートのほか、修善寺椎茸や桜海老、しらすなどをお楽しみいただけます。その他、新鮮野菜を使用したシェフの気まぐれサラダや静岡県産メロンを贅沢に使用した冷製スープをご用意。メのデザートは、伊豆最南端・下田の黒船と白い砂浜に打ち上がる夏の花火をイメージし、修善寺特産の黒米を忍ばせたチョコタルトとバニラ・いちご・ソーダの3色アイスをご提供します。ミニコースとセットのノンアルコールカクテル「プラムスイート」とのマリアージュもご堪能ください。

まるで伊豆半島を旅するようにお楽しみいただける料理の数々を、ここ伊豆マリオットホテル修善寺でお楽しみください。

■ 「Izu Peninsula Gastronomy」について

今回は、夏を迎える伊豆半島を巡るミニコースディナーをご用意いたしました。メインディッシュは伊豆の魅力を少しずつ楽しめる山海プレート仕立てでご提供。静岡みかんのソースでさっぱりといただける赤富士に見立てた金目鯛のポーピエット、一級河川・狩野川の鮎のエスカベッシュ、天城椎茸を使用した椎茸クロケット、駿河湾の桜海老としらすのガレットなど、伊豆の魅力を詰め込みました。デザートには下田に來航した黒船と白浜に打ち上がる花火をチョコタルトと3色アイス、エディブルフラワーで表現しました。お食事と共に、月ヶ瀬梅シロップと甘酒ベースのカクテル「プラムスイート」をお楽しみください。



「Izu Peninsula Gastronomy」イメージ

【メニュー】

アペタイザー

◇Appetizer

シェフの気まぐれサラダ

地元月ヶ瀬の梅入りノンオイルドレッシング

スープ

◇Soup

静岡県産メロンと豆乳の冷製スープ

メインディッシュ

◇Main Dish

伊豆半島を食す山海プレート仕立て

- ・ 狩野川の鮎のエスカベッシュ ぐり茶の香り
- ・ 金目鯛のポーピエット 静岡県産みかんのスープ
- ・ 箱根西麓牛ロースのグリル 葎山反射炉仕立て 本わさびと共に
- ・ 反射炉で作られた大砲に見立てたイズシカと金山寺味噌のアンクルート（パイ包み焼き）
- ・ 茶畑のブロッコリーマリネ
- ・ 天城椎茸クロケット
- ・ 桜海老としらすのガレット

デザート

◇Dessert

黒船に見立てたガトーと花火を描いて

- ・ 黒船に見立てた修善寺黒米のチーズクリームチョコタルト
- ・ 花火を描いたバニラ、いちご、ソーダの3色アイス

ドリンク

◇Drink

プラムスイート

■ 「Izu peninsula Gastronomy」 概要

期間： 2024年6月1日(土)～7月12日(金)

時間： 17:30～21:00

場所： レストラン「Grill & Dining G」

料金： 1名様 7,500円

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※食材の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。

※1日10食限定／3日前までの事前予約制となります。

■ ディナーコース付宿泊プラン「^{イズペニンシュラガストロノミーステイ}Izu Peninsula Gastronomy Stay」 概要

期間： 2024年6月1日（土）～7月12日（金）

内容： ・温泉露天風呂付プレミアルームやドッグフレンドリールームなどから選べる客室でのご宿泊
・レストランでのご夕食
「Izu peninsula Gastronomy」
・レストランでのご朝食

料金： 1名様25,287円～（2名1室ご利用時）

※1日5室限定／3日前までの事前予約制となります。

※上記料金は、サービス料・消費税込みの料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※食材の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。

※ドッグフレンドリールームをご利用の場合、愛犬1頭につき、愛犬宿泊料として別途5,500円（2頭目は2,200円）を申し受けます。

※料金は客室タイプ、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。



温泉露天風呂付プレミアルーム

<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、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をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott)やX（旧Twitter）（@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

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