

Press Release

2025 年 5 月 16 日

南紀白浜マリオットホテル
夏野菜とトロピカルフルーツで楽しむイブニングハイティー付き宿泊プラン

トロピカルフレーバースナイトステイ
「Tropical Flavors Night Stay」を発売

期間：2025 年 6 月 1 日(日)～7 月 17 日(木)、9 月 1 日(月)～9 月 15 日(月)



イブニングハイティー 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、2025年6月1日（日）～7月17日（木）、9月1日（月）～9月15日（月）の期間、マンゴーやドラゴンフルーツなどトロピカルフルーツを贅沢に使用し、アクセントで和歌山県産の南高梅を加えた夏らしい爽やかな味わいのイブニングハイティー付きの宿泊プラン「**Tropical Flavors Night Stay**」を発売いたします。

本プランは、マンゴーやドラゴンフルーツ、パイナップルなどの夏を代表するトロピカルフルーツや和歌山県産の南高梅をあしらった爽やかな味わいのイブニングハイティー付きの宿泊プランです。お一人様ずつご用意するAppetizers Boxには、随所に夏野菜を取り入れた色鮮やかな6種類のセイボリーをご提供。メインには3種類のオリジナルタコスをお召し上がりいただけます。目を惹くイエローのスタンドには、南高梅の甘さと程良い酸味が引き立ったレモンのスコーンや、みかんハチミツを合わせたパイナップルのタルトレットなど5種類がラインナップ。また、本プランご利用の方限定で、ホワイトラムにパイナップルジュースとジンジャーエールを合わせた「トロピカルスリング」をウェルカムドリンクとしてご用意。ご希望に合わせてモクテルでもご準備しております。ご滞在は、白浜温泉の湯をお部屋で贅沢に楽しめる温泉付き客室や和洋室など、お好みのお部屋タイプでゆったりとお寛ぎいただけます。

旬のトロピカルフルーツと和歌山県らしい南高梅を堪能できるイブニングハイティーで、夏の思い出を彩る特別なひとときをお過ごしください。

■宿泊プラン「トロピカル フレーバース ナイト ステイTropical Flavors Night Stay」について

トロピカルフルーツの甘さやみずみずしさ、見た目も楽しめる色鮮やかなイブニングハイティー付きの宿泊プランです。シェフおすすめの一品は、白浜町で栽培された甘味あるとうもろこしを冷製スープにし、バター醤油で炒めたとうもろこしとコーンスプラウトをのせた、とうもろこしを味わい尽くせるお料理です。またメインには、夏のエネルギーチャージに欠かせないニンニクを利かせた食べ応えあるタコスや、野菜を楽しむベジタブルタコスなど3種類をご用意。スイーツにはトロピカルフルーツをふんだんにあしらった、常夏を感じられる5種が並びます。さらに、本プラン限定のウェルカムドリンクとしてホワइटラムをベースにした「トロピカルスリング」をご用意。カクテルまたはモクテルとしてご提供いたします。開放感あふれるラウンジで、夏の和歌山の食の魅力を存分に堪能する、優雅な滞在をお楽しみください。

メニュー：

【セイボリー】（6 種類）

- ・あらかわの若桃のコンポートと生ハム
- ・鱧とガスパチョソースのサラダ仕立て
- ・とうもろこしの冷製スープ
- ・ズッキーニのソテー アーモンド風味
- ・マグロのレアカツサンド
- ・うめ豚と茄子のキーマカレー風

【メイン】

- ・3 種のタコス
- ほねくとシラスのスクランブルエッグ
- 黒毛和牛とニンニククリーム
- 夏野菜のサラダ サルサソース

【スイーツ】（5 種類）

- ・梅とドラゴンフルーツのパフェ仕立て
アグリウムソースで
- ・マンゴーとレモンのマカロン
- ・パイナップルとみかんハチミツのタルトレット
- ・フレッシュマンゴー 薔薇仕立て
南高梅のサワークリームと共に
- ・レモンのスコーン 南高梅のディップ仕立て

【ドリンク】

- ・ウェルカムドリンク「トロピカルスリング」
- ・アルコールドリンク(2 杯)
- ・12 種類の紅茶・コーヒー（銘柄変更自由）

＊追加 1,700 円でアルコールフリーフロー(90 分)に変更も可能です。



メイン イメージ



スイーツ イメージ

【南紀白浜マリオットホテル料理長 政岡壽浩のコメント】

夏に旬を迎える食材を中心に、味、香り、食感を楽しんでいただける色鮮やかなハイティーに仕上げました。中でもメインとなる3種の変り種タコス「ほねくとシラスのスクランブルエッグ」は、オリジナルで考案し、ほねくの旨みや素材の食感などをアクセントとしております。デザートにはトロピカルフルーツをあしらひ、和歌山の梅ジャムなどを合わせた夏にぴったりの5種をご提供いたします。



南紀白浜マリオットホテル料理長 政岡壽浩

宿泊プラン「Tropical Flavors Night Stay」概要

期間： 2025年6月1日(日)～7月17日(木)

9月1日(月)～9月15日(月)

- 内容：
- ・温泉ビューバス付 プレミアルームやスーペリアルーム、和洋室（いずれも42㎡）などから選べる5タイプのお部屋でのご宿泊
 - ・ホテルラウンジでのイブニングハイティー「Tropical Flavors Night」
 - ・ウェルカムドリンク「トロピカルスリング」
 - ・ホテルレストランでのご朝食

料金： 1名様20,358円～(2名1室ご利用時)



温泉ビューバス付 プレミアルーム

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。
※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。
※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。
※ウェルカムドリンクはご希望に合わせてカクテルまたはモクテルでご提供いたします。
※ハイティーのみのご利用も1名様7,400円より承っております。
※アルコールフリーフローの場合は90分1,700円追加にて承ります。詳しくはお問い合わせください。

＜ご予約・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>

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、600 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、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](https://www.facebook.com/marriott) や [X \(@marriott\)](https://twitter.com/marriott)、[Instagram \(@marriotthotels\)](https://www.instagram.com/marriotthotels) でも情報を発信しております。マリオット・ホテルは、マリオット・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](https://www.marriott.com/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](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）

南紀白浜マリオットホテル セールス＆マーケティング課：北原・海谷
TEL：0739-43-2600 E-mail：press@shirahama-marriott.com