

Press Release

2025 年 7 月 28 日

伊豆マリオットホテル修善寺

秋の夜長を楽しむ燻製ディナーで“食欲の秋”を堪能

ダイナミック シェア プレート ディナー スモーキー コージー
「Dynamic Share Plate Dinner ～Smoky & Cozy～」 発売

期間：2025年9月1日（月）～ 11月30日（日）



「Dynamic Share Plate Dinner ～Smoky & Cozy～」 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、2025年9月1日(月)から11月30日(火)まで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、“燻製の香りに包まれたくつろぎのひととき”をテーマにしたシェアディナー「^{ダイナミック シェア プレート ディナー スモーキー コージー}Dynamic Share Plate Dinner ～Smoky & Cozy～」を発売いたします。

伊豆の自然で育まれた地場の食材をふんだんに使用し、シェアスタイルでご提供する伊豆マリオットホテル修善寺のディナーコース。空気が澄みだす秋の夜は、燻製の香りに包まれダイナミックに盛り付けられたメニューをご用意いたしました。コースの始まりには、栗や銀杏、ブドウなど秋の味覚と伊豆のジビエ「イズシカ」をローストした一皿をご用意。専用のスモーカーで煙を閉じ込め、瞬間燻製することで、香りを存分にご堪能いただけるアミューズとなっています。メインプレートは、太刀魚を伊豆みそでマリネした芳ばしい朴葉焼き、国産牛と鴨せせりを備長炭で炙り仕上げた串焼きスタイルの2種類をお楽しみください。他にもデザートには、燻製してスモーキーな香りに包まれたフォンダンショコラなどをご用意した全6品のコースになります。

美しい景色と美食を堪能できる秋の伊豆マリオットホテル修善寺。空気が澄み夜長を楽しむ秋の夜は、スモーキーな香りに包まれゆったりとお食事をお楽しみください。

■「^{ダイナミック シェア プレート ディナー}Dynamic Share Plate Dinner ^{スモークー コーギー}〜Smoky & Cozy〜」について

今秋は“秋の夜長を楽しむ燻製”をテーマに、空気が澄みだす秋の夜にピッタリな燻製の香りに包まれたダイナミックメニューをご用意いたしました。

◇^{シーズナル アミューズ}Seasonal Amuse

- ・イズシカのロースト 秋の味覚のスモーク演出

◇^{アペタイザー シェア スタイル}Appetizers 〜Share Style〜

- ・"富士山サーモン"のスモーク
柿・林檎・クルミ・スイートマジョラムとフェタチーズのサラダ

◇^{シーズナル スープ}Seasonal Soup

- ・厚切りベーコンと伊豆産原木しいたけのポタージュ・ポットパイ

◇^{メイン プレート シェア スタイル}Main Plate 〜Share Style〜

- ・国産牛と鴨セセリの“備長炭焼き”
・太刀魚と伊豆みそのマリネ 朴葉焼き

◇^{オリジナル ライス}Original Rice

- ・“西伊豆 潮かつお燻焼き”と本わさびのお茶漬け

◇^{デザート プレート シェア スタイル}Desert Plate 〜Share Style〜

- ・燻製のフォンダンショコラ プラリネアイス



コース全体 イメージ



Appetizers〜Share Style〜 イメージ



Main Plate 〜Share Style〜 イメージ

【シェフ 由良孝幸のコメント】

今秋は、“秋の夜長を楽しむ燻製”をテーマに五感でお楽しみいただけるディナーコースをご用意いたしました。コースのなかでも特におすすめなのは、「イズシカのロースト 秋の味覚のスモーク演出」。専用スモーカーで香りを直接閉じ込めているので、香りを存分にご堪能いただける一品に仕上がりました。家族や友人と過ごすひとときにふさわしいシェアスタイルでご提供しますので、食欲の秋に相応しい豪快なグリル料理をご一緒にお楽しみいただけると嬉しいです。



シェフ 由良孝幸

シェアディナー「Dynamic Share Plate Dinner〜Smoky & Cozy〜」概要

期間： 2025年9月1日（月）～ 11月30日（日）

時間： 17:30～21:00

場所： レストラン「Grill & Dining G」

料金： 1名様 15,000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。

＊2名様より、3日前までの事前予約制となります。

■シェアディナー付宿泊プラン

「Dynamic Share Plate Dinner Stay ～Smoky & Cozy～」 概要

期間： 2025年9月1日（月）～ 11月30日（日）

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

「Dynamic Share Plate Dinner
～Smoky & Cozy～」

・レストランでのご朝食

料金： 1名様39,450円～（2名1室ご利用時）

※2名様より、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【富士】

■シーズナルカクテルについて

ディナーコース同様にスモーキーな香りを意識した今季のカクテル。グラスの中に広がる薫香やスパイシーな香りをご堪能ください。

・「スモーキー スパイス ネグローニ Smokey Spice Negroni」（カクテル）

スパイスを利かせるためにスコッチウイスキーを使用したネグローニ。スパイシーな甘さが特徴でベルモットを使っているのも女性も飲みやすい一杯に。食前ドリンクとしてお召し上がりいただくのをおすすめしています。



Smokey Spice Negroni イメージ

・「ラフロイグ LAPHROAIG 燻製仕立て」（カクテル）

チェリーウッドチップの薫香を纏わせたスモーキーさを味わえる一杯。ストレートまたはロックスタイルでご提供いたします。



LAPHROAIG 燻製仕立てイメージ

シーズナルカクテル概要

期間：2025 年 9 月 1 日（月）～ 11 月 30 日（日）

時間：11:00～21:00（L.O.）

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金： スモーキー スパイス ネグローニ Smokey Spice Negroni 1,800 円

ラ フ ロ イ グ
LAPHROAIG燻製仕立て 1,800 円

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。

<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、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](#)やX（旧[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、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](#)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）

伊豆マリオットホテル修善寺 広報担当：釜中・裏川

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