

2023年10月17日
富士スピードウェイホテル

「富士スピードウェイホテル」

クリスマスアフタヌーンティーやクリスマスケーキなど
ホリデーシーズンを彩る豪華メニューを12月から提供開始



日本初上陸のハイアットブランド「アンバウンド コレクション by Hyatt」として昨年10月に開業した「[富士スピードウェイホテル](#)（静岡県小山町、総支配人：吉川源太）」では、クリスマス気分を盛り上げるアフタヌーンティーやお持ち帰りのケーキなど、クリスマス限定メニューを12月から提供開始いたします。今年の冬は、お出かけがてらお食事やティータイムを楽しんだり、ご自宅で地元静岡のホテルメイドのケーキを囲むおこもりクリスマスをお楽しみください。

■クリスマスカラーで華やぐアフタヌーンティー

「TROFEO ラウンジ」は、美しい富士山を背景に、クリスマスシーズンらしいアフタヌーンティーを、25日間限定で提供いたします。

このアフタヌーンティーには、上質なベルギー産チョコレートを使用した二つのチョコレートスイーツが含まれています。一つは、チョコレートスポンジにチェリーのシロップ漬けを合わせバニラクリームをトッピングした定番の「フォレノワール」です。もう一つは、ラズベリーゼリーを忍ばせたベルギー産ホワイトチョコレートのムースで、フレッシュベリーとの絶妙なハーモニーが楽しめます。ほかにも、パウンドケーキにアレンジしたシュトーレンと、いちごのブランマンジェココをご用意いたします。セイボリーには、ズワイガニと根セロリのレムラード、金太郎マスのフライをビーツのパンズで挟んだミニバーガー、静岡県産ポークリエットのロールサンド仕立てに、春菊とじゃがいものスープなど、静岡県の食材を使用した料理が楽しめます。おかわり自由のオリジナルコーヒーと紅茶は、特に「モータースポーツブレンド」と「富士山ブレンド」のオリジナルロンネフェルトティーが人気です。今冬は、冠雪した富士山の絶景を楽しみながら、静岡ならではのホテル味覚を堪能できる贅沢なティータイムを過ごしてみたいはいかがでしょうか。



クリスマスアフタヌーンティーのスイーツ



クリスマスアフタヌーンティーのセイボリー



TROFEO ラウンジ

<Christmas Afternoon Tea の概要>

提供期間 12月1日(金)～12月25日(月) ※前日までの完全予約制

提供場所 TROFEO ラウンジ (3F)

提供時間 13:00 - 17:00 (ラストオーダー 17:00)

料金 おひとり 4,300 円

ご予約 ウェブ bit.ly/at-fujispeedwayhotel / 電話 0550-20-1234 (ホテル代表)

※税込み・サービス料別。季節や仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。

■「静」と「動」を表現したユニークなクリスマスケーキ

富士スピードウェイホテルでは、先着 100 台限定のクリスマスケーキの予約受付を、11月1日(水)より開始いたします。

「しっとり幸せいちごのショートケーキ」

「しっとり幸せいちごのショートケーキ」は、国産のいちごをふんだんに使用し、三種類のクリームをブレンドしたパストリーシェフのオリジナル生クリームで仕上げました。スポンジには、国産いちごを煮詰めた自家製シロップをたっぷりと染み込ませています。そのしっとりとした口当たり、良質ないちごの風味が相まって、一口食べるごとに深い幸福感に包まれます。雪をかぶった富士山を彷彿とさせるようなクリームが「静」を表現したショートケーキでクリスマスの食卓を彩ってみてはいかがでしょうか。

「チョコレートケーキ GENT:A」

「チョコレートケーキ GENT:A (ゲンタ)」は、チョコレートでできたタイヤや歯車が散りばめられ、「モータースポーツとホスピタリティーの融合」をコンセプトとした富士スピードウェイホテルならではの演出が「動」を表現します。モータースポーツファンでなくても心が躍るケーキの名前は、ペストリーシェフ郷治文武がベルギーの都市 Gent (ヘント) に渡って老舗菓子店で修行していたころに人気だったケーキを、静岡の食材を使ってアレンジしたものに、車を意味する Automobile (オートモービル) を組み合わせた造語になっています。

中には、静岡県産マンダリンのジュレ、静岡・丸七製茶の和紅茶のブリュレ、ビスキュイショコラ、マスカルポーネクリームで構成され、キャラメルショコラのムースで包まれています。土台はビスキュイショコラと艶やかなグラサージュショコラで縁取られ、表面にはクランブルショコラや薄く焼かれたクレープ生地のフィアンティーヌ、ノワゼットショコラが、楽しい食感のアンサンブルを奏でます。それぞれの層が濃密に融合しながら、舌の上で次々と共鳴する味わいをお楽しみください。

今年のクリスマスはご家族の心とおなかを満たす、ホテルメイドのクリスマスケーキをぜひお持ち帰りください。



しっとり幸せいちごのショートケーキ



チョコレートケーキ GENT:A

<クリスマスケーキの概要>

料金 しっとり幸せいちごのショートケーキ (5号) 5,000円 <限定50台>

チョコレートケーキ GENT:A (5号) 6,000円 <限定50台>

予約期間 11月1日(水)～12月22日(金)

※台数の上限に達し次第、受付を終了いたします。

受渡期間 12月23日(土)、24日(日)、25日(月)

受渡時間 10:30～19:00

受渡場所 TROFEO ラウンジ (3F)

ご予約 詳しくは公式サイトをご覧ください bit.ly/fswub-dining

※テイクアウトのみ承ります。

※税込み。季節や仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。

■聖夜を彩るイタリアンディナーコース

メインダイニング「TROFEO イタリアン」では、オープンキッチンで調理されるダイナミックな雰囲気の中、特別なクリスマスディナーを提供いたします。

選べる三つのメイン料理のうち、シェフおすすめのオマール海老のローストは、ヘーゼルナッツとベーコン入りのポテトに、さっぱりとしたムスリーヌソース、フレッシュなオレンジ風味の赤キャベツのマリネが添えられ、口の中で完成される芸術的なマリージュに思わず笑みがこぼれます。

また、リースに見立てた静岡県産サーモンのタルタルは、キャビアやイクラ、多彩な野菜のピクルスがオーナメントのように輝きます。ほかにも、芳醇なトリュフの香りが鼻を抜ける富士山御殿どりと国産茸のチャウダーや、胡桃のクリームソースが絡むタリアテッレなどのシェフこだわりの料理が提供され、フィナーレはいちごと濃厚なピスタチオクリームのみルフィーユで締めくくります。

「TROFEO イタリアン」で、色彩豊かで見た目も華やかなクリスマスディナーをご堪能ください。



オマール海老のロースト



TROFEO イタリアンの内観

<TROFEO イタリアン クリスマスディナーコース概要>

提供期間 12月22日(金)～12月25日(月)

提供場所 TROFEO イタリアン (3F)

提供時間 ディナー 17:30 - 22:00 (コースメニューラストオーダー 21:00)

料金 ディナーコース (5品) 12,000円

ご予約 ウェブ bit.ly/trofeo-book / 電話 0550-20-1234 (ホテル代表)

※税込み・サービス料別。季節や仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。

■冬の味覚満載のクリスマス炉端焼きディナー

食の宝庫である静岡の県産食材で旬を味わえる炉端焼きレストラン「Robata OYAMA」では、冬を感じる二種類のクリスマスディナーコースをご用意いたします。

サクサクとした揚げレンコンと脂がのったブリに柚子風味のドレッシングを回しかけた和風サラダや、静岡県産の大豆から作られた豆腐とゆり根の飛龍頭（ひろうす）の紅ズワイガニ餡掛け、地酒との相性もぴったりの焼き白子ポン酢に、肉質がきめ細かでジューシーな特選国産牛のグリルが含まれます。締めには、シェフのお任せ握り寿司五貫が楽しめます。さらに、18,000円のコースでは、贅を尽くした食体験として豪快な伊勢海老焼きも登場します。

「Robata OYAMA」はお客様との対話を大切にし、お好みに合わせた味をシェフと共に創り出す“劇場型レストラン”として、唯一無二のホリデーディナーをお届けいたします。



特選国産牛



Robata OYAMA の内観

<Robata OYAMA クリスマスディナーコース概要>

提供期間 12月22日（金）～12月25日（月）

提供場所 Robata OYAMA（3F）

提供時間 17:00 - 22:00（コースメニューラストオーダー 21:00）

料金 クリスマスケーキディナー（6～7品）13,000～18,000円

ご予約 ウェブ <https://bit.ly/robata-book> / 電話 0550-20-1234（ホテル代表）

※税込み・サービス料別。季節や仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。

■大人なムードのバーで嗜むクリスマスカクテル

BAR 4563 では、隠れ家のような雰囲気の中で、ミクソロジストがお客様一人一人に創作するカクテルが人気です。

そんな BAR 4563 ではクリスマスシーズン限定のカクテル「Berry Christmas」が登場します。こちらは、ブラックベリーとラズベリーをベースにしたシャンボール・カクテルで、パイナップルジュース、グレナデンシロップ、そしてシャンパンを絶妙にブレンドいたしました。ふちに添えられたラズベリーとミントの飾りつけが、スペシャルなウィンターナイトを演出します。こちらはどなたでもお楽しみいただけるノンアルコールでもご用意できます。



Berry Christmas



BAR 4563 の内観

<Berry Christmas カクテル概要>

提供期間 12月1日（金）～12月25日（月）

提供場所 BAR 4563（3F）

提供時間 18:00 - 23:00（ドリンクラストオーダー 22:30）

※20歳未満のお客様は、22時以降バーのご利用をご遠慮いただいております。

料金 2,200円 ※税込み・サービス料別

問い合わせ メール FSWUB-Service@hyatt.com / 電話 0550-20-1234（ホテル代表）

「富士スピードウェイホテル」について

ハイアットのコレクションブランド「アンバウンド コレクション by Hyatt」の日本初上陸となる「富士スピードウェイホテル」は、「モータースポーツとホスピタリティーの融合」をコンセプトにしています。日本を代表するサーキットのひとつである「富士スピードウェイ」に隣接し、ホテル内に「富士モータースポーツミュージアム」が同居していることが特徴的で、サーキットの感動とブティックホテルのラグジュアリー体験をブレンドさせたユニークな滞在を提供します。



ホテル概要

名称 : 富士スピードウェイホテル (英語表記: Fuji Speedway Hotel)
所在地 : 〒410-1308 静岡県駿東郡小山町大御神 645
客室数 : 120 室 (宿泊棟 115 室・ヴィラ 5 室)
付帯施設 : 料飲施設 4、温泉浴場、スパ、屋内プール、ジム、Ballroom、Meeting Room 他
駐車場 : 262 台
開業日 : 2022 年 10 月 7 日
サイト : 富士スピードウェイホテル fujispeedwayhotel.jp
Instagram [instagram.com/fujispeedwayhotel](https://www.instagram.com/fujispeedwayhotel)
Facebook [facebook.com/fujispeedwayhotel](https://www.facebook.com/fujispeedwayhotel)

「アンバウンド コレクション by Hyatt」について

アンバウンド コレクション by Hyatt は独立したホテルを単に取り揃えたコレクションではなく、語るべきストーリーに彩られた唯一無二のホテルを慎重に「キュレーション」したブランドです。アンバウンド コレクション by Hyatt のホテルは例えば、現代の驚異のような、あるいは歴史の中の宝石のような、それとも活力を与える静養のような、筋書の無い非日常に浸る旅をお届けします。Facebook、Instagram で、@UnboundxHyatt をフォローしてください。ハッシュタグ「#UnboundxHyatt」を付けた写真の投稿もお待ちしております。

以上

※ 本リリース中の「ハイアット」とは、ハイアット ホテルズ コーポレーションおよび（または）その関連会社を指す用語として使用されています。