

2024年10月8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」  
静岡県産のイチゴや放牧卵を使用したこだわりの  
クリスマスケーキの予約受付を10月12日（土）より開始



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、「静と動が共存」する唯一無二の環境のなか、お客様と共にここだけのストーリーを紡いでいる「[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、モータースポーツの躍動感とラグジュアリーホテルならではのエレガンスを融合させたユニークなクリスマスケーキを、今年もご用意しました。各ケーキは先着50台限定でのご提供となり、10月12日（土）より予約受付を開始します。今年のクリスマスは、静岡県産の食材を使用した富士スピードウェイホテルならではの上品なケーキをぜひお持ち帰りください。

◆静岡県産苺と放牧卵「福が、きた」を使用したショートケーキ「Merry Berry」

4号 4,320円 / 5号 5,400円 限定50台



富士スピードウェイホテルが贈るイチゴのショートケーキ「Merry Berry」は、静岡県産苺をふんだんに使用した豪華な仕上がりです。スポンジには2023年グッドエッグアワードを受賞した静岡県産の放牧卵「福がきた」を贅沢に使い、旨味をたっぷり含んだ黄身のコクを感じる、ふんわりとした食感をご堪能いただけます。さらに、静岡県産苺を煮詰めた自家製シロップをたっぷり染み込ませ、パストリーシェフ郷治文武が厳選した三種類のクリームを絶妙にブレンドしたオリジナルの生クリームと合わせることで、軽やかでなめらかな口どけを楽しめます。飾り付けには、富士スピードウェイのメインサーキットをかたどったチョコレートにベリーをふんだんにあしらひ、雪を思わせる粉砂糖を振りかけました。サイズは、少人数で楽しめる4号サイズと、ご家族やパーティーに最適な5号サイズの2種類からお選びいただけます。

### ◆静岡県産レモンと静岡県産生姜のアクセントが効いたチョコレートムースケーキ「Kanon」

4号 4,860円 限定50台



富士スピードウェイのメインサーキットと、タイヤや歯車を模したチョコレートをあしらった遊び心あふれるデザインが魅力の「Kanon」。濃厚なチョコレートとキャラメルの甘味に、フルーティーな洋梨のジュレが絶妙に加わり、さらに静岡県産レモンの自家製ジャムの爽やかさと、静岡県産生姜のアクセントが見事に調和しています。一口ごとに異なる味の層が重なり、最後まで飽きることなく楽しめる贅沢なケーキです。繊細な甘さとバランスの取れた味わいは、大人だけでなく、お子様にもご満足いただける一品に仕上がっています。

「Kanon」という名前は、富士スピードウェイホテルのパストリーコミシェフ菊池かのんが、第5回静岡県洋菓子作品展で受賞した作品に由来しています。静岡県から料理人として表彰された総料理長の石井順や、パストリーシェフの郷治文武も、その技術と創造性を高く評価する菊池の作品が奏でる豊かな味わいを、ぜひご堪能ください。



パストリーコミシェフ菊池かのん

### <クリスマスケーキの概要>

料金	イチゴのショートケーキ「Merry Berry」4号 4,320円／5号 5,400円 チョコレートムースケーキ「Kanon」4号 4,860円
予約期間	10月12日（土）～12月18日（水）
早期割引	11月30日（土）までのご予約で10%オフとなります。
まとめ割	5台以上お申し込みの場合も、10%オフとなります。早期割引と併用はできません。
受渡期間	12月21日（土）～25日（水）
受渡場所	TROFEO ラウンジ（3F）10:30～19:00 10月12日（土）から表示されます
ご予約	ウェブ <a href="https://bit.ly/to-go-fswub-jp">bit.ly/to-go-fswub-jp</a>

※10月12日（土）よりクリスマスケーキの情報がウェブ上で公開されます。

※各種の予約台数が50台に達した時点で、受付を終了します。

※テイクアウトのみ承ります。配送は承っておりません。

※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。

「ふじのくに食の都づくり仕事人」に選ばれた総料理長 石井順（いしい じゅん）  
静岡県の食文化の素晴らしさを伝えることに貢献する「ふじのくに食の都仕事人」の1人として、総料理長の石井順が2024年2月に静岡県より表彰されました。石井氏は、「静岡の食材には、それぞれのストーリーや愛情が込められています。その魅力をより多くの方に広く知ってもらうため、地域の特産品を大切に、伝統と革新を融合させながら、料理を通して美味しさと安心感を提供します。今後も地元の農家や生産者と協力し、小山町や御殿場から世界に向けて、静岡の食の魅力を発信していきます」と語ります。



### ペストリーシェフ 郷治 文武（ごうじ ふみたけ）

ペストリーシェフの郷治氏は、地元鎌倉を出てドイツとフランスで修業を積み、Createur de dessertsの会員店であるベルギーの名店 Patisserie Damme でシェフパティシエを務め、豊富な経験を積み上げました。帰国後も数々のホテルでペストリーシェフとして活躍し、2023年には日本最大の洋菓子コンテスト「2023 ジャパン・ケーキショー東京」の第2部工芸菓子2類ピエス・アーティスティック(ショコラ)部門で銅賞を受賞しました。通年でご提供しているティラミスは、多くのファンに愛されています。



## 「富士スピードウェイホテル」について

ハイアットのブランド「アンバウンド コレクション by Hyatt」の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。富士山の麓に位置し、国際サーキットである富士スピードウェイに隣接し、レーシングカーのミュージアムが同居していることが特徴です。この「静と動が共存する」唯一無二の環境の中で、モータースポーツ、富士登山、ウェルネス体験などによって生み出される類まれなストーリーを、お客様と共に紡いでいます。



### 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](https://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。