

2025年3月19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」  
春のルーフトップで非日常を体験する企画が盛りだくさん  
SUPER GT やスーパー耐久や花火の開催もあり



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、屋外での飲食が気持ちよい行楽シーズンに合わせ、普段アクセスのできないルーフトップテラスにて、春限定の特別な企画をご用意いたしました。富士山と国際サーキットの絶景を堪能できる唯一無二のルーフトップテラスで、華やかなランチや、静寂に包まれた夕暮れのサーキットの余韻に浸りながらの特別な乾杯をお楽しみいただけます。

■絶景とともに春の味覚を堪能する三段重ランチボックス

富士山とサーキットを一望できる開放感あふれるルーフトップテラスでは、2025年3月29日（土）から4月13日（日）までの期間限定で、春を感じさせる華やかなランチボックスを提供いたします。提供を開始する初日2日間にあたる3月29日（土）と30日（日）は、富士スピードウェイにてSUPER GT公式テストが行われるため、サーキット全体の三分の一を見渡せる特等席での観覧が可能となります。目の前で繰り広げられる本番さながらの迫力ある激走とともに、厳選された春の味覚を堪能するという他では決して体験できないひとときは、モータースポーツファンのみならず、すべての方にとって圧巻で貴重な体験となることでしょう。

三段重のランチボックスは、静岡県に認められたシェフや受賞歴のあるシェフを含む総勢4名のシェフが総力を挙げ、静岡県産の厳選食材をふんだんに使用し、目にも美しい品々を考案しました。

一の重には、ふんわりと仕上げた鰻巻きや春の味覚である筍の土佐煮串、苺と静岡県産モッツアレラチーズのカプレーゼなど、季節の香りを感じられる前菜を揃えました。

二の重では、旨味が凝縮されたオリーブ豚のポルケッタや、ジューシーな富士山御殿どりのつくねと腿肉の味噌焼き、ロブスター風味のリゾットコロッケなど、上質な味わいと食べ応えのある品々をご堪能いただけます。

三の重には、桜鯛のばらちらし寿司をご用意。いくらや錦糸卵など彩り豊かな具材が散りばめられ、春の華やぎを感じさせる逸品に仕上げました。

デザートには、旬の苺を使用した苺大福と苺のマカロンをご用意。甘酸っぱい風味と上品な甘さが、食事の締めくくりにふさわしいひとときを演出します。さらに、ウェルカムドリンクと食後のコーヒー・紅茶もお楽しみいただけます。

富士山とサーキットを一望できるルーフトップテラスで、春爛漫の贅沢なランチタイムをお過ごしください。



ランチボックス 一の重



ランチボックス 二の重



ランチボックス 三の重

#### <春のルーフトップランチボックスの概要>

期間 3月29日(土)～4月13日(日)

提供場所 ルーフトップテラス (9F)

提供時間 3月29日(土)と30日(日) 12:00/12:30/13:00/13:30 (15:30 クローズ)

3月31日(月)以降は 12:00 または 12:30 (14:30 クローズ)

料金 1セット 11,000円 (2～3名分)

ご予約 前日正午 12:00 までの完全予約制。

ウェブ [bit.ly/trofeo-book](http://bit.ly/trofeo-book) / 電話 0550-20-1234 (ホテル代表)

備考 上記税込み価格に別途サービス料(15%)を頂戴いたします。

シェアスタイルでのご提供となります。

1セットあたり、ウェルカムドリンクとコーヒーまたは紅茶が2杯付きます。

セットの目安: 2セット 4～5名分、3セット 6～7名分、4セット 8～9名分

メニューは変更となる場合がございます。アラカルトメニューはございません。

雨天時はレストランまたはラウンジでのご提供となります。

## ■“ワンランク上の春の夕暮れ”を堪能する一杯

夕暮れ時のルーフトップテラスでは、夕陽に染まる富士山のシルエットと、静寂に包まれたサーキットの幻想的な景色が広がります。この特別なひとときに、フォーミュラ1のオフィシャルシャンパンとして表彰台に復活するモエ・エ・シャンドン (MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社) が提供する「CHANDON GARDEN SPRITZ (シャンドン ガーデン スプリッツ)」を、4月12日(土)～6月5日(木)までの期間限定でご用意いたします。シャンドン ロゼと独自レシピのビターズとのブレンドで造られた氷を入れて楽しむ新感覚スタイルのスパークリングワインは、爽やかな柑橘の香りとハーブのニュアンスが調和し、その洗練された味わいとほのかな苦味のアクセントが、春の夕暮れをおしゃれに彩ります。

この非日常な空間でお酒を嗜む贅沢な企画「ROOFTOP 4563」の初日に当たる4月12日(土)には、隣接する富士スピードウェイにて花火イベント「[富士山花火 vs スピードウェイ 2025](#)」が開催されます。約8,000発のスケール感に加え、一瞬で夜空を埋め尽くす2尺玉が登場する圧巻の迫力を肴に、上質なお酒を楽しめるVIPな体験を提供いたします。13日(日)以降は、一日の走行を終えたサーキットの静寂に浸りながら、贅沢な乾杯をお楽しみください。ドリンクメニューには、御殿場高原ビールやガイアフローウイスキーなどの静岡のお酒、みかんスパークリングや富士山ゆずサイダーなどの静岡県産ソフトドリンク、さらに軽やかなアパタイザーも取り揃えております。



第三回となる富士山花火 vs スピードウェイ 2025 (4月12日のみ)



夕暮れ時のルーフトップテラス

### <ROOFTOP 4563 の概要>

期間	4月12日(土)～6月5日(木)
除外日	5月3日(土)、4日(日)、30日(金)、31日(土)、6月1日(日)。
提供場所	ルーフトップテラス (9F)
提供時間	4月12日(土)のみ 17:00～20:30 (ラストオーダー20:00) ※宿泊者限定 4月13日(日)以降 16:00～19:30 (ラストオーダー19:00)
料金	ワンドリンク制 880円～ 「シャンドン ガーデン スプリッツ」1,320円
ご予約	ご予約は受け付けておりません。 ※4月12日(土)はご宿泊のお客様のみご入場いただけます。
備考	上記税込み価格に別途サービス料(15%)を頂戴いたします。 メニューは変更となる場合がございます。 雨天時はバーまたはラウンジでの提供となります。 日の入り後は冷え込む場合もございますので、暖かい装いでお越しください。

## ■スーパーGT やスーパー耐久を“特等席”から観戦

「ROOFTOP 4563」の企画の中でも、モータースポーツファン必見の観戦体験をご用意いたしました。5月3日（土）・4日（日）に開催される「2025 AUTOBACS SUPER GT Round2」、ならびに5月30日（金）・31日（土）・6月1日（日）に開催される「ENEOS スーパー耐久シリーズ 2025 第3戦 富士 24時間レース」を、メインサーキットの約三分の一にあたるセクター3を一望できる贅沢なロケーションでご観戦いただけます。轟くエンジン音とともに迫力あるレースシーンを堪能しながら、テレビモニターで実況を楽しみつつ、「CHANDON GARDEN SPRITZ」や静岡の地酒、県産ソフトドリンク、厳選したアペタイザーとともに、優雅な観戦体験をお楽しみください。



サーキットの約三分の一を眺める唯一無二のアングルから

### <ROOFTOP 4563 のレース観戦の概要>

期間	5月3日（土）、4日（日）、30日（金）、31日（土）、6月1日（日）。
提供場所	ルーフトップテラス（9F）
提供時間	13:00～17:30（ラストオーダー17:00）
料金	ワンドリンク制 880円～ 「シャンドン ガーデン スプリッツ」1,320円
ご予約	ウェブ <a href="https://bit.ly/rooftop-race">https://bit.ly/rooftop-race</a> / 電話 0550-20-1234（ホテル代表） ご宿泊ではないお客様は要予約制となります。 混雑が予想されるため、ご宿泊のお客様もご予約をおすすめいたします。
備考	上記税込み価格に別途サービス料(15%)を頂戴いたします。 メニューは変更となる場合がございます。 雨天時はバーまたはラウンジでのご提供となります。

### 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。



### 料理長 三品大輔 (みしな だいすけ)

ハイアット リージェンシー 東京、ハイアット リージェンシー 箱根で研鑽を積み、富士スピードウェイホテル Robata OYAMA の料理長に就任。静岡県産の豊富で高品質な食材に魅了され、素材の持ち味を生かした料理を追求してきました。2024年よりイタリアンレストラン TROFEO イタリアンの料理長を務め、独自の感性と確かな技術で、地元食材を活かした本格イタリア料理を提供。三品は、「食材や味の変化を巧みに取り入れ、その瞬間にしか味わえない唯一無二の料理を創り出すことで、お客様の笑顔を生み出すことに喜びを感じる」と語ります。



### 料理長 泉地浩二 (いずみち こうじ)

静岡県生まれの寿司職人で、25年以上の経験を持つ泉地浩二は、2025年2月に「ふじのくに食の都仕事人」として静岡県より表彰されました。泉地は、「魚介のみならず、野菜や畜産物の魅力にも目を向け、その良さを最大限に引き出すための調理技術を日々磨いています。また、生産者や納入業者の方々との密接な協力関係を構築し、食材の背景にあるストーリーや品質にこだわることで、より一層お客様にご満足いただける料理を提供していきたいと考えています。」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。