

Press Release

2022年10月12日

南紀白浜マリオットホテル

巡礼の聖地、熊野古道エリアの食材を使用した“開運”ディナー

「シーズナル ディナー コース くまの プレミアム Seasonal Dinner Course -KUMANO Premium-」を発売

日本三古湯の湯浴みと“開運”ディナーを楽しむ宿泊プランも

期間：2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)

場所：レストラン「グリル ダイニング ジー Grill & Dining G」



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：木村 規子）では、2022年12月1日（木）～2023年2月28日（火）の期間、太平洋の絶景が広がるレストラン「グリル ダイニング ジー Grill & Dining G」にて、聖地「熊野本宮大社」へ繋がる巡礼の道「熊野古道」エリアの食材を使用したディナー「シーズナル ディナー コース くまの プレミアム Seasonal Dinner Course -KUMANO Premium-」を発売いたします。

世界遺産「熊野本宮大社」に繋がる巡礼の道である熊野古道は、古代より最も多くの参詣者が歩いたとされる中辺路をはじめ、複数の道が和歌山・奈良・三重の3県に渡り構成されています。当ホテルでは、近年パワースポットとしても注目される熊野本宮大社や熊野古道エリアの豊かな自然に育まれた食材を使用することで、1年が終わり新たな年を迎える季節である冬に、開運を祈願するディナーコースをご用意いたしました。出世魚といわれる紀州寒ブリなど縁起の良い食材を使用するだけでなく、伊勢産のアオサと冬が旬の紀州本クエ、奈良伝統冬野菜と和歌山県産の猪肉を合わせるなど、コースの中で熊野古道の巡礼を表現し、当ホテルならではのグリル料理でご提供いたします。また、当ディナーを召し上がった後、太平洋を眺めながら湯浴みを楽しめる温泉付客室や和洋室などお好みのタイプのお部屋で、ゆったりとおくつろぎいただける宿泊プランもご用意しております。

凜とした空気に包まれる冬の南紀白浜で、1年の締めくくりと始まりの季節に運気をあげるひとときをご満喫ください。

■ディナーコース「^{シーズナルディナーコース くまのプレミアム}Seasonal Dinner Course -KUMANO Premium-

聖地「熊野本宮大社」へ繋がる巡礼の道、熊野古道エリアの食材を使用した開運を祈願するディナーコースです。冬が旬の紀州寒ブリをはじめとした、地元・和歌山の食材だけでなく、熊野古道エリアを構成する三重県や奈良県の食材を使用することで、巡礼を表現しております。三重県伊勢産のアオサと紀州本クエを使用したポワソンは、三重県伊勢神宮から続く「伊勢路」を、メインは紀州備長炭で炭火焼きにした和歌山県産猪に、奈良伝統冬野菜の大和まなや千筋みずなのソテーを添えて、奈良県吉野から熊野三山に続く道「^{おおみねおくがけみち}大峯奥駈道」を表しました。

メニュー：

- ・アミューズ： 古座川清流鹿金もみじとフロマージュのマカロン
和歌山県産ベリーソース
- ・オードブル： 紀州寒ブリのロンデル 生姜のマリネ
ビーツソースと柚子泡のアクセント 冬の雪見立て
- ・スープ： 布引大根のポタージュ 紀奥山椒をきかせて
- ・ポワソン： 紀州本クエと「とれとれ市場」魚介のクリーミーブイヤベース
あおさ風味 カリフラワーと冬野菜と共に
- ・ヴィアンド： いのしし*の紀州備長炭焼と奈良伝統冬野菜のソテー
赤ワインソース 龍神椎茸の香りを添えて
- ・デザート： チョコレートスフレと有田蜜柑のコンフィチュール
南高梅のアイス添え
- ・コーヒー または 紅茶



イメージ



イメージ

*猪は国産牛サーロイン(50g)に変更可能です。

「Seasonal Dinner Course -KUMANO Premium-」概要

期 間： 2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)
※除外日2022年12月29日(木)～2023年1月3日(火)

時 間： 17:30～22:00 (L.O. 21:00)

場 所： Grill & Dining G

料 金： 1名様 10,300円

宿泊プラン： 1泊2食付プラン 1名様27,255円～ (2名1室ご利用時)

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。宿泊プランは別途、入湯税を申し受けます。

※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。

※料金はご利用日・ご利用人数・お部屋タイプにより異なります。

<ご予約・お問い合わせ先>

南紀白浜 Marriott ホテル TEL：0739-43-2600 URL：<https://www.shirahama-marriott.com>

■ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

南紀白浜マリriottホテルでは、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保
- ・温泉大浴場の混雑状況を確認できるアプリサービスの導入 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。<https://www.shirahama-marriott.com>

マリriott・ホテルについて

世界65以上の国と地域において、590軒以上のホテルとリゾートを展開するマリriott・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riott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 [Twitter](https://twitter.com/marriott) (@marriott) 、[Instagram](https://www.instagram.com/marriotthotels) (@marriotthotels) でも情報を発信しております。マリriott・ホテルは、マリriott・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riott 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の詳細については、[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riottホテル セールス&マーケティング課：北原

TEL：0739-43-2600 E-mail：press@shirahama-marriott.com