

Press Release

2023年5月10日

伊豆マリオットホテル修善寺

伊豆の食材を豪快に味わうセミブッフェ・ディナー

「Wild & Dynamic Summer」を発売

夏の暑さを吹き飛ばすラムネを使ったオリジナルドリンクも

期間：2023年6月1日（木）～8月31日（木）※一部除外日を除く



「Wild & Dynamic summer」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、2023年6月1日(木)よりホテルレストラン「グリル アンド ダイニング ジーGrill & Dining G」にて、伊豆で獲れる旬の食材をワイルドに味わうセミブッフェ・ディナー「ワイルド アンド ダイナミック サマーWild & Dynamic Summer」を発売いたします。

アクティブに活動した後、伊豆の旬の食材でたまった一日の疲れを豪快な料理と共にリチャージしてほしいというシェフの想いを表現した夏限定ディナー。メインディッシュでは、静岡県産ブランド鶏「ふじのくに いきいきどり」のローストと国産ビーフブロシエットの肉尽くしのグリルコンボプレートや、駿河湾からの真鰯を骨まで丸ごと食べ尽くせる姿焼きなど、見た目にもWild & Dynamicな品々から一皿をお好みでお選びいただけます。さらに、ブッフェコーナーには、この季節にしか味わえない山海の幸のほか、沼津で水揚げされた鮪を焼き上げたインパクト抜群の兜焼きや、シェフが目の前で切り分けたローストポークやミートローフをカンパニーでサンドし修善寺醤油の和風ソースでいただくワイルドサンドなどが豪快に並びます。また同期間には、当セミブッフェ・ディナー付き宿泊プラン「ワイルド アンド ダイナミック サマー デイライトWild & Dynamic Summer Delight」のほか、キリッと冷えたラムネをダイナミックに注ぎ入れて完成させるカクテル・モクテルも販売いたします。

輝く太陽の下でめいっぱい夏を満喫した後は、地元食材を Wild & Dynamic に仕上げたお料理の数々を存分にお楽しみください。

■メインが選べるセミブッフェ・ディナー「Wild & Dynamic Summer」

夏の Wild で Dynamic なメイン料理は、骨付きのまま豪快にグリルしたポークバックリブ、静岡産 A5 ランクのブランド和牛「静岡そだち」の炭火焼プレートなどからお選びいただけます。その他、伊豆食材が色とりどりに並ぶブッフェコーナーには、「鮪の兜焼き」、「ライブキッチン」ではシェフが切り分けるローストポーク & ミートローフに、スイカやパイナップルをバーナーで仕上げたフルーツローストを添え、それらをお好みでカンパーニュやバゲットで挟むワイルドサンドをお楽しみください。



「Wild & Dynamic Summer」イメージ

メニュー：

◇ 前菜・サラダ・スープ：ブッフェスタイル

自家製豆腐 刻み山葵添え/バッファローウイング/ご当地コロッケ（三島コロッケ、あしたかメンチ）/夏野菜の冷製ラタトゥイユ/生ハムと夏野菜の Pasta/本日の鮮魚のカルパッチョ/修善寺醤油の酢ゼリー/明日葉としらすの和え物/鮪の兜焼き/冷やし静岡おでん/伊豆の老舗「若木屋の汲み上げ湯葉」のスープ/塩鯉うどん/刻みわさび蕎麦などを日替わりで

◇ ライブキッチン

ローストポーク & ミートローフのワイルドサンド
フルーツのロースト添え 3種のソースをお好みで
(修善寺醤油の和風テリヤキソース、サルサソース、サウザンアイランドソース)



ライブキッチンイメージ

◇ 選べるメインプレート：テーブルオーダースタイル

下記4種より1品をお選びいただけます。

- ・ ポークバックリブ ポリネシアンソース ワイルドライスとアーリーレッドのマリネ添え
- ・ 駿河湾から真鮫のマジックソルトとフレッシュハーブの姿焼き
- ・ 肉を食い尽くせ！豪快夏の鉄板グリルコンボプレート※ (+2,500円)
ふじのくにいきいきどりのロースト & 国産牛ブロシェット
- ・ 特選A5和牛「静岡そだち」と天城特産きのこの炭火焼き※ (+5,000円)

◇デザート：ブッフェスタイル

キャラメルバナナタルト/ニューサマーオレンジと下田蜜柑蜂蜜のジュレ/マンゴープリンなどを日替わりで

期間： 2023年6月1日（木）～8月31日（木） ※8月9日（水）～8月19日（土）を除く

時間： 17:30～21:00

場所： レストラン「Grill & Dining G」

料金： 1名様 8,500円～ お子様（7才～12才） 3,950円

*上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

*お子様のメインプレートはハンバーグステーキやエビフライなどを日替わりでご用意致します。

■セミbuffe・ディナー付宿泊プラン「Wild & Dynamic Summer Delight」概要

夏の食材をワイルドでダイナミックに楽しむセミ・buffeディナー「Wild & Dynamic Summer」が付いた宿泊プランです。温泉露天風呂付きデラックスルームやドッグフレンドリールームなど、ご利用の用途に応じてお部屋タイプをお選びいただけます。

- 期間： 2023年6月1日（木）～8月31日（木）
※8月9日（水）～8月19日（土）を除く
- 内容： ・温泉露天風呂付きデラックスルーム（40.5㎡）や
スーパーリアルーム（31.2㎡）など
8タイプから選べる客室でのご宿泊
- ご夕食： ・レストランでのセミbuffe・ディナー：
Wild & Dynamic Summer
- ご朝食： ・レストランでのご朝食



温泉露天風呂付きデラックスルームイメージ

料金： 1名様 22,990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。別途、入湯税を申し受けます。

*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。

■夏限定カクテル「Dynamic Summer」について

夏の日差しが眩しい季節、はじける炭酸が爽やかに喉を潤すドリンクをご用意いたしました。凍らせたトロピカルフルーツにご自身でラムネを勢いよく注ぎ入れ、完成をお楽しみいただきます。Wild & Dynamicなセミbuffe・ディナーとも相性抜群です。

- ・「**Pearly Ramune**」（カクテル）

キラキラと揺らめく光の反射が美しいパール入りのホワイトキュラソーと凍らせたトロピカルフルーツが入ったグラスに、ご自身でラムネを注げば、昔懐かしいフルーツポンチ風に。シュワシュワと溶け出す果汁がいま爽やかなカクテルです。



「Pearly Ramune」イメージ

- ・「**Deep Sea Punch** ー深海ポンチー」（モクテル）

「Pearly Ramune」のホワイトキュラソーの代わりに使用するブルーキュラソーシロップで、紺碧の駿河湾を表現した見た目にも涼やかなノンアルコールカクテル（モクテル）。ラムネを注げば、夏の日差しに光り輝く水面が広がります。



「Deep sea Punch」イメージ

このほか、地元産スイカのフレッシュジュースのカクテル、レストランで育てた自家製ミントを使用したノンアルコールモヒートもご用意いたします。

【オリジナル カクテル／モクテル 概要】

期間： 2023年6月1日(木)～8月31日(木)

時間： 17:30～21:00 (L.O.)

※「モクテル」は11:00～14:00もご提供しております。

場所： レストラン「Grill & Dining G」

料金： Pearly Ramune 1,650円 Deep Sea Punch ー 深海ポンチー 1,400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](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](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)

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