

## Press Release

2024年8月26日

南紀白浜マリオットホテル  
和歌山県産の高級魚クエと山海の恵みを味わう

### 「クエの宴」を発売

期間：2024年10月1日(火)～2025年3月31日(月)

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



「クエの宴-山の恵み-」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：笹川 昭一）では、2024年10月1日(火)～2025年3月31日(月)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、南紀白浜を代表する高級魚「クエ」をメインに、秋から冬にかけて和歌山県の山海の恵みと季節の食材をご堪能いただくディナー「クエの宴」を発売いたします。

幻の高級魚とも言われるクエは、コラーゲンが豊富で弾力があり、口の中で広がる上質な旨味が特徴です。本ディナーでは、秋から冬にかけて脂がのる新鮮なクエを贅沢に使用。刺身や天ぷらはもちろん、クエの皮を鱗ごと揚げたせんべいなど、クエを存分にご堪能いただけるお料理をご用意しました。また、10月1日(火)～11月30日(土)の秋期間ご提供する「クエの宴 -山の恵み-」は、和歌山県産のきのこをふんだんに取り入れ、その風味や食感をお楽しみいただけます。2024年12月1日(日)～2025年3月31日(月)の冬期間ご提供する「クエの宴 -海の恵み-」では近海で獲れる海の幸を合わせた会席をご堪能いただけます。

太平洋を望むレストランで、クエと山海の恵みを存分に活かした会席料理を味わう、贅沢なディナータイムをお過ごしください。

## ■「クエの宴」について

和歌山名物である高級魚「クエ」をメインに、秋は和歌山県産のきのこをはじめとした山の恵みを、冬は紀州のウツボや県産のキハダマグロなどの海の恵みと一緒にご堪能いただける会席料理です。クエの楽しみ方も様々で、薄造りに仕上げた刺身や、分厚く切り弾力ある食感と優しい旨味を味わっていただける鍋などをご用意いたします。地元の旬の食材とともに、クエの美味しさを堪能する夜をお過ごしください。

### 【「クエの宴-山の恵み-」メニュー】

- 八 寸 ⅴ
- ・クエ手毬寿司
  - ・クエの酒盗和え
  - ・クエ皮の鱗せんべい
  - ・クエの葱ソースがけ
  - ・紀の国みかندりの八幡巻き
  - ・ごま豆腐
  - ・灰干しさんまの焼物 おろしみかんポン酢
  - ・紀州梅酢使用のメさば
  - ・銀杏の串焼き 紀州熊野灘の天然塩使用
  - ・串本椎茸の海老射込み
  - ・熊野牛炙り 山葵

- お造りⅴ
- クエ薄造り
  - キハダマグロ
  - 太刀魚
  - 鯛
  - 中辺路夢のきくらげ 蓮根 チンゲン菜 湯浅醤油

- 鍋 ⅴ
- きのここと味わう紀州のクエ鍋
  - 中辺路夢のきくらげ
  - 橋本ハナビラタケ
  - 岩出黒あわび茸
  - 白浜キングトランペット
  - 串本椎茸
  - 白浜なめこ茸
  - 山芋おろし ぶどう山椒オイル ねり七味

- 揚 物 ⅴ
- クエの天婦羅 みかん塩

- 蒸 物 ⅴ
- クエの玉締め べっこうあんかけ

- 食 事 ⅴ
- 橋本ハナビラタケと舞茸の炊き込みご飯
  - 茄子と茗荷の赤出汁
  - 香の物

- デザートⅴ
- 甘酒のパンナコッタ
  - 湯浅醤油の香り



八寸 イメージ



きのここと味わう紀州のクエ鍋 イメージ

## ■「クエの宴」概要

期 間 : 2024年10月1日(火)～2025年3月31日(月)  
※除外日：2024年12月27日(金)～2025年1月5日(日)

時 間 : 17:30～22:00 (L.O. 21:00)

場 所 : Grill & Dining G

料 金 : 1名様 18,000円

※前日12時までの事前予約制となります。

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※メニューに記載しております「クエの宴-山の恵み-」は11月30日(土)までの内容で、12月1日(日)よりメニュー内容は一部変更となります。

※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。

※本ディナー付きの宿泊プランもご用意しております。大人1名様35,200円～(2名1室ご利用時)

### <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>

### Marriott・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 Marriott・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。Marriott 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](http://www.MarriottHotels.com) をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott) や [X \(@marriott\)](https://twitter.com/marriott)、[Instagram \(@marriotthotels\)](https://www.instagram.com/marriotthotels) でも情報を発信しております。Marriott・ホテルは、Marriott・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™ (Marriott 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 Marriott ホテル セールス & マーケティング課：北原・海谷

TEL: 0739-43-2600 E-mail: [press@shirahama-marriott.com](mailto:press@shirahama-marriott.com)