

Press Release

2024年11月25日

伊豆マリオットホテル修善寺

“発酵・温活”をテーマにした冬季限定ホットポットで、伊豆の冬をホットに楽しむ

イズ グリル ディナー ウィンター

「IZU Grill Dinner ～Winter～」を発売

期間：2024年12月1日（日）～ 2025年2月28日（金）



「IZU Grill Dinner ～Winter～」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、2024年12月1日(日)～2025年2月28日（金）の期間、発酵をテーマにした2種のホットポットを含む全9種のメイン料理からお選びいただける冬のグリルディナー「イズ グリル ディナー ウィンターIZU Grill Dinner～Winter～」を発売いたします。

寒くなるこの時期、身体の内部から温める“温活”として注目を集める発酵食。今回のディナーでは、定番の選べるグリル料理の他に、この季節ならではの“発酵・温活”をテーマにしたオリジナルのホットポットをご用意いたしました。酒粕に魚介のエキスをたっぷりと加えた洋風出汁で合わせて煮込む「あかふじ紅富士サーモンとブリの洋風粕汁ホットポット」、赤ワインでコクがあり、濃厚ながらも軽く飽きのこない味わいに仕上げた「牛ホホ肉の赤ワイン煮ホットポット」からお好みの一品をお選びいただけます。その他サイドディッシュ・ステーションから、伊東港で水揚げされたサバの身をほぐし入れたポテトサラダや伊豆特産の黒米を使用したトマト煮、鰯の干物のから揚げなどをお好みでお取りいただけます。また同期間には、自家製ジンジャーシロップを使ったモクテルやダークラムを使用したホットカクテルなど、身体の芯から温まるドリンクもご提供。お料理と合わせてお楽しみください。

澄み渡る冬の空気に包まれた修善寺の森に佇む伊豆マリオットホテル修善寺で、心も身体も温まるお鍋料理と地元食材をお召し上がりいただき、心地良いひとときをお過ごしください。

■「IZU Grill Dinner～Winter～」について

前菜やサラダ、スープなどはお好きなものをお好きなだけお楽しみいただき、定番のグリル料理の他、寒い冬にぴったりな身も心も温まるホットポットをメイン料理としてお選びいただけるグリルディナー。ホットポットは、洋風出汁香る「紅富士サーモンとブリ、根菜と茸の洋風粕汁ホットポット」、濃厚ながらも軽やかな味わいの「牛ホホ肉の赤ワイン煮ホットポット」のどちらかをお選びいただけます。

【ディナーメニュー】

◇ホットポット

・「紅富士サーモンとブリ、根菜と茸の洋風粕汁ホットポット」 + 2,500 円

富士山の湧水で 2～3 年という年月をかけて丁寧に育まれた紅富士サーモンと冬が旬とされるブリを、季節の根菜や茸と共に酒粕で煮込む冬の定番料理・粕汁に、洋風出汁のアレンジを加えた鍋です。お好みで入れるチーズフォンデュソースは洋風粕汁との相性が良く、味変としてお楽しみいただけます。



「紅富士サーモンとブリ、根菜と茸の洋風粕汁ホットポット」イメージ

・「牛ホホ肉の赤ワイン煮ホットポット」 + 2,500 円

洋食の冬の定番・牛ホホ肉の赤ワイン煮込みは、地元ワイナリー「中伊豆ワイナリーシャトーT.S」の赤ワイン「シャトーT.S レッド」をじっくりと煮詰め、濃厚ながらも軽やかなソースに仕上げました。ホロホロとほどけるような食感の牛ホホ肉の旨味と、香味野菜の芳しい風味を感じるこの季節ならではの逸品です。



「牛ホホ肉の赤ワイン煮ホットポット」イメージ

◇グリル料理

- ・US 産 チキンレッグコンフィ
- ・US 産 アウトサイドスカートグリル
- ・ポークバックリブグリル
- ・NZ 産ラムチョップのヨーグルトマリネのグリルローズマリー風味 + 2,500 円
- ・プレミアムグリルコンボ（箱根西麓牛・静岡県産ポーク・紅富士サーモン） + 5,000 円
- ・箱根西麓牛のグリル + 5,000 円
- ・AUS 産 T ボーンステーキのグリル + 5,000 円

◇サイドディッシュ・ステーション：buffetスタイル

〈Fresh & Deli Salad Bar〉

- ・自家製豆腐
- ・生ハムと金山寺味噌のクスクスサラダ
- ・伊東港水揚げサバポテトサラダなど

〈Hot Food Bar〉



「IZU Grill Dinner～Winter～」イメージ

- ・生姜と冬瓜のスープ
- ・伊豆産きのこビーフのご当地カレー
- ・伊豆鹿肉の入ったボロネーゼなど

〈Local Food Bar〉

- ・三島コロッケ
- ・鱈の干物のから揚げ
- ・しいたけ蕎麦など

〈Dessert Bar〉

- ・いちごのショートケーキ
- ・ショコラバナナヌ
- ・三ヶ日みかんジュレなど

「IZU Grill Dinner～Winter～」概要

期間： 2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)

時間： 17:30～21:00

場所： レストラン「Grill & Dining G」

料金： 1名様 8,500円～

* 上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

* 食材の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。

■「IZU Grill Dinner～Winter～」付き宿泊プラン概要

冬で冷えた体を温める選べるホットポットなどをメイン料理とする「IZU Grill Dinner～Winter～」が付いた宿泊プランです。温泉露天風呂付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： 2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)

※2024年12月28日(土)～2025年1月4日(土)

2025年1月20日(月)～1月24日(金)を除く

- 内容：
- ・ 温泉露天風呂付デラックスルーム (40.5㎡) やスーペリアルーム (31.2㎡) など8タイプから選べる客室でのご宿泊
 - ・ レストランでのグリルディナー「IZU Grill Dinner～Winter～」
 - ・ レストランでの朝食

料金： 1名様 35,450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。



温泉露天風呂付プレミアムルーム

■冬限定カクテル「Seasonal Cocktail～Winter～」について

静寂に包まれる冬の夜に体をあたためてくれるショウガやスパイスを使用したカクテルをご用意いたしました。訪れる伊豆の冬を温かくお過ごしください。

【カクテル】

・「スパイスド ハニールラム Spiced Honey Rum」

シナモンやカルダモンのスパイスのアクセントにはちみつの甘さで包み込む温かいラムのカクテル。



Spiced Honey Rum イメージ

・「チョコレート スノーフ레이크 Chocolate Snowflake」

ウォッカの入ったほんのり甘いチョコレートカクテルが雪片のグラスに降り積もります。



Chocolate Snowflake イメージ

【モクテル】

・「ウインター ホット ジンジャー Winter Hot Ginger」

シナモンやクローブの定番スパイスに唐辛子を忍ばせ作る自家製ジンジャーシロップは寒い冬を温めてくれます。



Winter Hot Ginger イメージ

・「サラトガ クーラー Saratoga Cooler」

スパイスの効いた自家製ジンジャーシロップで作るジンジャーエールにライムでキリッと爽快感をプラス。



Saratoga Cooler イメージ

・「パーシモン ノワール Persimmon Noir」

エスプレッソの深みに柿の優しさをブレンド。食後のカクテルにもおすすめな大人なノンアルコールカクテル。



Persimmon Noir イメージ

期間：2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)

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：カクテル1,700円 モクテル 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

い。また、[Facebook](#)やX（旧[Twitter](#)）（@marriott）、[Instagram](#)（@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](#)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](#)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