

南紀白浜マリオットホテル
和歌山県西牟婁郡白浜町 2428

Press Release

2022年4月22日

南紀白浜マリオットホテル

和歌山県産食材を使用したハワイアンディナー
ハワイアンディナーコース プレミアム
「Hawaiian Dinner Course -Premium-」を発売

南国リゾート気分を味わえる宿泊プランも

期間：2022年6月1日(水)～7月15日(金)、9月1日(木)～9月30日(金)

場所：レストラン「グリル ダイニング ツー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：八田 徹）では、2022年6月1日(水)～9月30日(金)*の期間、海を見渡せるレストラン「Grill & Dining G」にて、和歌山県産食材にハワイのエッセンスを取り入れたディナー「ハワイアンディナーコース プレミアムHawaiian Dinner Course -Premium-」を発売いたします。

ホテルから徒歩3分の距離にある「白良浜」は本州で最も早く海開きを迎え、ワイキキビーチと姉妹浜提携を結ぶ、ハワイを思わせるロケーションです。当ホテルでは、そんなロケーションを活かしハワイ気分を感じていただきたく、サンセットを望むレストランにて、和歌山県産食材にハワイのエッセンスを加えたディナーコースをご用意いたしました。ハワイのローカルフードであるロミロミ、ガーリックシュリンプを取り入れた料理や、和歌山ブランド牛「熊野牛」にハワイを感じるマウイオニオンソースを合わせた肉料理など全6品。ハワイの星空をイメージした盛り付けのオードブルなど目でもお楽しみいただけます。また、白良浜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。

白い砂浜とコバルトブルーの海が広がる南紀白浜で、シェフの遊び心あふれるディナーコースとともに南国リゾート気分に入るひとときをご満喫ください。

*除外日：7月16日(土)～8月31日(水)

■ディナーコース「^{ハワイアンディナーコース プレミアム}Hawaiian Dinner Course -Premium-」について

地元漁港で水揚げされた鮮魚や、和歌山ブランド牛「熊野牛」などの食材に、ハワイのエッセンスを加えたディナーコースです。オードブルのロミロミには和歌山で水揚げされたイサキを使用。ポワソンはその日で水揚げされた鮮魚のポワレを、パッションフルーツの爽やかな甘酸っぱさが広がるリリコイバターソースでお楽しみください。メインは、マカダミアナッツやスパイスを利かせた和歌山ブランド牛「熊野牛」のグリルを甘味のあるマウイオニオンソースで。暖かな潮風がハワイの風を思わせる南紀白浜で、ハワイ気分をお楽しみください。

メニュー：

- ・アミューズ
串本産本マグロの“ハワイアンタルタル”
- ・オードブル
和歌山で水揚げされたイサキの炙りと夏果実の“ロミロミ”
旬菜とオリジナルドレッシング
- ・スープ
地場魚介類とオックステールのサーフ&ターフスープ
- ・ポワソン
南紀で水揚げされた鮮魚のポワレ ガーリックシュリンプ
リリコイバターソース
- ・ヴィアンド
熊野牛のハワイアングリル マウイオニオンソース
地場野菜とチリビーンズ添え
- ・デザート
パッションフルーツのアイスクーキ トロピカルフルーツ&ソース



イメージ



イメージ

「Hawaiian Dinner Course -Premium-」概要

期間： 2022年6月1日(水)～7月15日(金)、9月1日(木)～9月30日(金)

時間： 17:30～22:00 (L.O. 21:00)

場所： Grill & Dining G

料金： 1名様 10,300円

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※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。

「Hawaiian Dinner Course -Premium-」付宿泊プラン概要

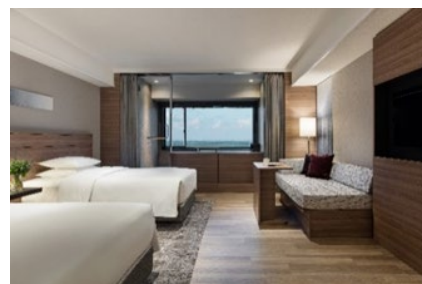
期間： 2022年6月1日(水)～7月15日(金)、9月1日(木)～9月30日(金)

- 内容：
- ・ スーパリアルーム、和室、温泉ビューバス付プレミアールームなど5タイプから選べる客室でのご宿泊
 - ・ ホテルレストランにてご夕食
「Hawaiian Dinner Course -Premium-」
 - ・ ホテルレストランにてご朝食

料金： 1名様 26,755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。

※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。



温泉ビューバス付 プレミアールーム イメージ

<ご予約・お問い合わせ先>

南紀白浜マリオットホテル 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

南紀白浜マリオットホテルでは、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>

マリオット・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)

南紀白浜マリオットホテル セールス&マーケティング課：北原
TEL：0739-43-2600 E-mail：press@shirahama-marriott.com