

Press Release

2019年11月22日(金)

伊豆 Marriott ホテル 修善寺

2種類のスープから選べる

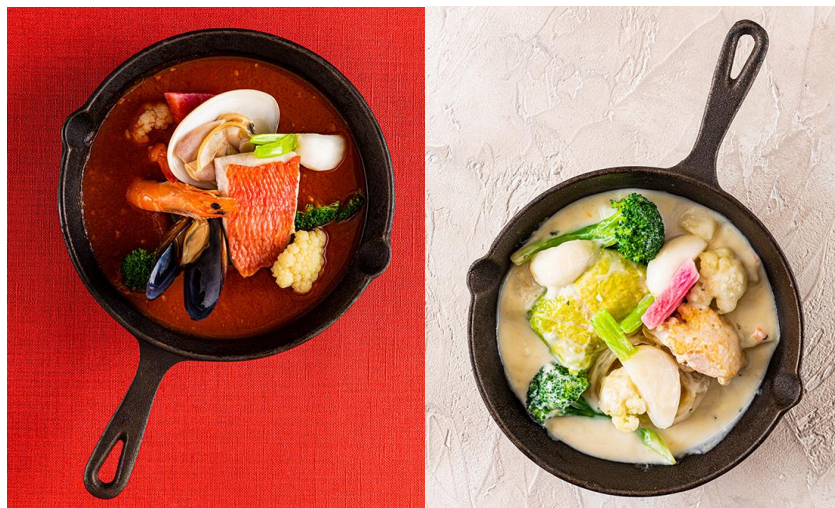
豊かな自然の恵みがぎゅっと詰まった鍋料理

ウインター イズ ホット ポット

「WINTER IZU HOT POT」を発売

期間：2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)

場所：レストラン「Grill & Dining G」



ウインター イズ ホット ポット
WINTER IZU HOT POTイメージ

伊豆 Marriott ホテル 修善寺（静岡県伊豆市、総支配人：佐藤 巨輔）では、2019年12月1日(日)より2020年2月29日(土)までの期間、ホテルレストラン「Grill & Dining G」にて、冬定番の鍋料理を山海の幸たっぷりの食材でお楽しみいただける「WINTER IZU HOT POT」を販売いたします。

本メニューでは、オードブルとHOT POTのお料理をコース仕立てで提供いたします。メインのHOT POTは、ブイヤベースとクリームチャウダーの2種類のスープからお好みで。沼津港より届く旬の魚貝類やじっくり煮込んだ三島野菜など、それぞれの素材の旨味が引き立ちます。ラウンジでは、冬のシーズンにぴったりのオリジナルカクテルをお届け、旅の余韻をお楽しみください。澄み渡る冬の空気に包まれる伊豆 Marriott ホテル 修善寺が、心も身体も温まる心地良いひとときをお届けいたします。

ウィンター イズ ホット ポット
■ **WINTER IZU HOT POT**

【メニュー】

◇オードブル

- ・くぬぎ鱈の伊豆味噌マリネ
- ・富士の鶏サラダチキンと伊豆の国のきのこ
- ・修善寺湯葉の西伊豆の塩カツオのディップ
- ・イズシカハムと柿のコンフィチュール
- ・姫サザエ当座煮
- ・駿河湾深海魚メギスの茎山葵入り焼き浸し

◇メイン HOT POT

*下記2種類のスープより1品をお選びください。

- ・沼津港旬魚のブイヤベース
- ・静岡県産鶏「ふじのくにいきいきどり」と箱根西麗三島野菜の豆乳チャウダー

◇デザート (+800円)

- ・本日のデザートより4種盛合わせ

期間：2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)

*除外日：2019年12月28日(土)～2020年1月4日(土)

時間：17:30～22:00(L.O.)

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1名様4,800円

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※表示料金には別途消費税・サービス料(10%)を加算させていただきます。



レストランイメージ

シーズナル カクテル
■ **Seasonal Cocktail**

旬の果実や身体もほっこり温まるスパイスを使用した季節のオリジナルカクテルを提供いたします。食前酒としてはもちろん、料理に合わせてもお楽しみいただけます。

◆フルーティーホットワイン

シナモンとクローブのスパイスがふんわり香る赤ワインに、りんごと伊豆産みかんでフルーティーな味わいに仕上げたカクテル。寒い季節にほっとあたたまる1杯です。

料金：1,500円



フルーティーホットワインイメージ

◆IZUみかんミモザ

定番のカクテルを伊豆産みかんのジュースでアレンジ。すっきりとした味わいのスパークリングワインと爽やかな甘さのみかんのハーモニーを楽しめます。

料金：1,250円



IZU みかんミモザイメージ

◆^{シュゼンジ}SHUZENJIモスコミュール

スパイスを効かせたウォッカベースのカクテル。ライムの爽やかな味わいに自家製のジンジャーシロップを加え、優しい味わいに仕上げました。

料金: 1,250 円



SHUZENJI モスコミュールイメージ

◆^{イズハニー}ノンアルコールカクテル IZU-HONEYレモネード

伊豆の蜂蜜に漬け込んだレモンでつくる特製レモネード。ピンクグレープフルーツシロップを加えて爽やかな味わいに仕上げた ICE と、ほっこり温まる HOT のレモネードをお選びいただけます。お子さまもお楽しみいただけるノンアルコールで提供いたします。

料金: 各 1,200 円

期間: 2019年12月1日(日)~2020年2月29日(土)

時間: 11:00~22:00(L.O.)

場所: レストラン「Grill & Dining G」

※表示料金には別途消費税・サービス料(10%)を加算させていただきます。



レモネード ICE イメージ(上)
レモネード HOT イメージ(下)

<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、500 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、次世代の旅行者にきらめくような旅の体験を提供するべく、あらゆる面でゲストの滞在を進化させています。仕事とプライベートを融合する傾向にある世界中の旅行者とより結びつきを強くするために、モバイルでの存在感を強化しています。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 や 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、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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・古川 TEL : 0558-72-1311 E-mail : mark@izu-marriott.com