

## Press Release

2022年4月27日

### 伊豆マリオットホテル修善寺

贅を尽くしたディナーを楽しむ伊豆ならではのプレミアムステイ

シェフズディナーステイ サマ

## 宿泊プラン「Chef's Dinner Stay, Summer」を発売

期間：2022年6月1日(水)～7月15日(金)



イメージ

伊豆マリオットホテル修善寺（静岡県伊豆市、総支配人：佐藤巨輔<sup>なおすけ</sup>）では、2022年6月1日(水)～7月15日(金)の期間、厳選食材を味わう至福のディナーコース付き宿泊プラン「Chef's Dinner Stay, Summer」<sup>シェフズディナーステイ サマ</sup>を発売いたします。

木々の葉が日に日に色濃く輝き、梅雨に濡れる緑も美しいこの時期。ご家族やパートナー、ご友人とくつろぎに包まれるひとときをお楽しみいただきたいという思いからご用意した本プラン。当ホテル2階に位置するレストラン「Grill & Dining G」<sup>グリル & ダイニングジ</sup>でのディナーに、贅を尽くした特別コースをご提供いたします。イセエビやキャビアなどの高級食材に加え、うなぎや鱧、真妻わさびなど静岡・伊豆ならではの旬の食材、特選A5和牛「静岡そだち」や静岡県産マスクメロン「クラウンメロン」などのブランド食材を贅沢に使用したシェフこだわりのコースをご堪能ください。ご滞在は、富士山や天城連山を眺めながら修善寺温泉が楽しめる温泉露天風呂付の客室や、愛犬と気兼ねなくお過ごしいただける客室など、お好みのお部屋をお選びいただけます。

シェフがこだわり尽くした逸品で、贅沢気分を味わう伊豆の旅をご満喫ください。

## ■宿泊プラン「Chefs' Dinner Stay, Summer」について

贅を尽くした、1日5組限定の特別ディナーコース付き宿泊プラン。乾杯のビールに見立てたコンソメビシソワーズや八寸仕立ての前菜にはじまり、お魚料理は、静岡名産のうなぎを塩麴に漬け込みふっくらと天火焼きに。お肉料理には、特選A5和牛「静岡そだち」サーロインの上質な霜降り肉を、特産の真妻わさびと柑橘香る自家製ポン酢でさっぱりとご堪能いただけます。ゆとりある客室、修善寺温泉に癒されるリゾートステイとともに、静岡・伊豆が誇るブランド食材を随所に取り入れたディナーをお楽しみください。



イメージ

### メニュー：

#### 【夏のアミューズ】

- ・静岡ブランドポーク「麦豚」の燻製プロシエット  
コンソメビシソワーズで乾杯

#### 【前菜】

- ・小鮎の南蛮漬け
- ・トマト豆腐サルマルツァーノソースキャビア添え
- ・湯引き鱧月ヶ瀬の梅ソース
- ・発酵熟成「紅富士」と球体バルサミコ酢
- ・サザエの磯煮 マイクロチャイブ添え

#### 【スープ】

- ・サマートリュフと枝豆のスープ

#### 【冷菜】

- ・イセエビと伊豆産茎わさび 菜園風サラダ仕立て  
夏野菜のクリーミードレッシング

#### 【魚料理】

- ・塩麴漬け静岡県産うなぎの天火ローストブルブランソース  
ニューサマーオレンジをアクセントに

#### 【お口直し】

- ・ソミュールのグラニテ

#### 【肉料理】

- ・特選A5和牛「静岡そだち」のサーロイングリル  
修善寺醤油の自家製ポン酢伊豆の真妻わさびを添えて

#### 【お食事】

- ・黄金いくらと紅姫アマゴの釜飯  
桜えび真丈と順菜の吸い物 摘果メロンの漬物

#### 【デザート】

- ・ココナッツのパルフェグラスとパイナップルコンポートピンクペッパーの香り
- ・静岡県産クラウンメロンのクーラー

※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。

### 【料理長 有田武史のコメント】

紫陽花や緑を楽しみにゆっくりと旅を楽しまれる方が多いシーズン。当ホテルで過ごす思い出に“美味しい”記憶も刻んでいただきたい、という想いで作り上げたディナーコースをご用意いたしました。イセエビやキャビアなど心が躍るような高級食材に加え、富士山を望むこの地で育まれた山海のブランド食材、旬の食材を厳選し、素材の見た目・味わいの良さを引き立てるよう、調理や仕上げまでこだわった全9皿をお届けします。どうぞお楽しみください。



## 宿泊プラン「Chef's Dinner Stay, Summer」概要

期間： 2022年6月1日(水)～7月15日(金)

- 内容：
- ・温泉露天風呂付プレミアルーム（49.4㎡）や  
ドッグフレンドリールーム（31.2㎡）など  
8タイプから選べる客室でのご宿泊
  - ・レストランでのディナー「Chef's Dinner, Summer」
  - ・レストランでのご朝食

料金： 1名様 32,040円～（2名1室ご利用時）

\*1日5室限定となります。

\*3日前17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。別途、入湯税を申し受けます。

愛犬と一緒にご宿泊の場合は別途愛犬ご宿泊代を頂戴いたします。

\*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ルームイメージ

<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>

## ■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

伊豆マリオットホテル修善寺では、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 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.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、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](http://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/marriothotels) (@marriothotels) 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](mailto:mark@izu-marriott.com)