

Press Release

2023年11月7日

伊豆マリオットホテル修善寺

2種のHOT POTで、伊豆山海の幸をホットに楽しむ

ウィンター ホット ポット

「Winter HOT POT」を発売

冬の寒さにホッと一息つけるオリジナルカクテルも

期間：2023年12月1日（金）～2024年2月29日（木）



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、2023年12月1日(金)より伊豆山海の幸を使った2種のHOT POTをお楽しみいただける冬のセミブッフェ・ディナー「Winter HOT POT」を発売いたします。

山茶花が美しく花開く季節。ご夕食は、心も身体も温まる伊豆の美味でおもてなししたいという和・洋2人のシェフの想いを表現したお料理を、セミブッフェスタイルでご提供いたします。メインは沼津市場から届く魚介を中心に新鮮な海の幸をアレンジしたトマトベースの洋鍋「RED HOT POT ～IZU チョッピーノ～」、旬の天城軍鶏をわさびと楽しむ豆乳ベースの和鍋「WHITE HOT POT ～G-style わさび鍋～」からお好みの一品を。その他、ブッフェスタイルでご用意するバラエティ豊かな前菜やスープ、デザートのほか、飲める温泉「観音温泉水」を使った静岡おでんや地場野菜のせいろ蒸しなどもラインナップ。立ち昇る湯気が、冬の修善寺温泉街のような雰囲気演出します。また同期間には、フルーツをたっぷりと使ったホットワインや煌めく冬を表現したカクテルなどもご提供いたします。

伊豆半島の中央部に位置する修善寺は、海からも山からも美味しい食材が届く食の宝庫。伊豆の冬を味わい、心身ともに温まるくつろぎのひとときをお過ごしください。

■ 「Winter HOT POT」について

前菜やサラダ、スープなどをお好きなだけお楽しみいただける他、寒い冬にぴったりな身も心も温まるHOT POTをメイン料理としてご提供するセミブッフェ・ディナーが付いた本プラン。HOT POTは、伊豆の海鮮を贅沢に使用したトマトベースの洋鍋「RED HOT POT～IZU チョッピーノ」、噛むたびに旨味を感じる天城軍鶏を豆乳ベースの和鍋に仕立て、たっぷりとすりおろした伊豆名産のわさびを添える「WHITE HOT POT～G-style わさび鍋～」のどちらかをお選びいただけます。

【ディナーメニュー】

◇ 選べるHOT POT：テーブルオーダースタイル

・「RED HOT POT～IZU チョッピーノ～」

“チョッピーノ”とはアメリカ サンフランシスコの名物料理で、元々は漁師たちが考案したスープです。この“チョッピーノ”に着想を得た当ホテルのシェフが、沼津市場の真鯛や紅富士サーモンなど、その日に届いたシーフードを使用し冬限定の一品に仕上げました。メには、トマトベースのスープをバゲットに浸して、魚介の旨味を余すことなくお楽しみください。



「RED HOT POT～IZU チョッピーノ～」イメージ

・「WHITE HOT POT～G-style わさび鍋～」

天城湯ヶ島地区名物の“わさび鍋”をマリOTTスタイルにアレンジ。伊豆の食材を贅沢に盛り込んだ鍋には、飼育法からこだわり、肉そのものの深い味わいが楽しめるブランド地鶏・天城軍鶏や、天城産しいたけ、地元・若木屋の汲み上げ湯葉などを、飲める温泉「観音温泉水」を使用した豆乳仕立ての出汁で煮込みました。ご自身で本わさびをすりおろして添えれば、伊豆の味わいが口いっぱい広がります



「WHITE HOT POT～G-style わさび鍋～」イメージ

◇ 前菜・サラダ・スープ：ブッフェスタイル

自家製豆腐の刻みわさび添え、プリと大根の月ヶ瀬梅肉和え、静岡県産鶏の低温蒸し香味ソース、ほうれん草の湯葉和え、三島コロケ、天城しいたけ・シラスと葱のピザ、冬野菜のクリームシチュー、白菜のラザニア、天城軍鶏と蕪の煮物、おざく汁、黒米いなり寿司などを日替わりで

◇ <リコメンドコーナー> 観音温泉水シリーズ：ブッフェスタイル

- ・静岡おでん
- ・修善寺名物 しいたけ蕎麦
- ・地場野菜のせいろ蒸し

◇ デザート：ブッフェスタイル

静岡抹茶のオペラ、静岡県産苺のショートケーキ、オレンジとレモンのリキュールのジュレ、りんごのヴェリーヌ、温州みかんのムースなどを日替わりで



イメージ

期間： 2023年12月1日（金）～2024年2月29日（木） ※12月23日（土）～1月3日（水）を除く
時間： 17:30～21:00
場所： レストラン「Grill & Dining G」
料金： 1名様 8,500円～ お子様(7～12才)3,950円

*上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

*お子様の場合、メインプレートはハンバーグステーキやエビフライなどを日替わりでご用意いたします。

■「Whinter HOT POT」付き宿泊プラン概要

期間： 2023年12月1日（金）～2024年2月29日（木）
※12月23日（土）～1月3日（水）を除く
内容：
・温泉露天風呂付プレミアムルームやドッグフレンドリールームなどから選べる客室でのご宿泊
・レストランでのセミブッフェ・ディナー「Winter HOT POT」
・レストランでのご朝食
料金： 1名様26,700円～（2名1室ご利用時）



温泉露天風呂付プレミアムルーム

*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。

■冬限定カクテル「シーズナル カクテル ウィンター Seasonal Cocktail ～Winter～」について

凩とした空気に包まれる森の中、身も心も温まるホットなワインや煌めく冬を表現したカクテルなどをご用意。伊豆の冬を味わう特別なひと時に、お好みの一杯で乾杯を。

【カクテル】

・「グリッター コスモポリタン Glitter Cosmopolitan」

ウォッカとクランベリージュースを合わせたカクテル。パールがキラキラと舞い、輝くホリデーシーズンを彩ります。さらにひと混ぜすれば、バラが咲いたかのような美しい姿に。

・「ウィンター ホット ワイン Winter Hot Wine」

シナモンやスターアニスのスパイスに、いちご、ブルーベリー、リンゴなどのフルーツがたっぷり。身体だけでなく心もホッと温まるひとときをお届けいたします。



カクテルイメージ

【モクテル（ノンアルコール）】

・「Izu MIKAN Dew」

ビタミンCたっぷり、美容や風邪予防に効果がある伊豆のみかんをまるごと絞り、Mountain Dew と合わせました。伊豆のみかんの甘さと爽やかな喉ごしをお楽しみください。



モクテルイメージ

・「Izu Strawberry Squash」

甘くて真っ赤な伊豆いちごが主役のモクテル。炭酸の泡がキラキラとはじける様は、まるできらめくイルミネーションのよう。伊豆いちごの甘さとあざやかな彩りに心華やぐ一杯です。

期間： 2023年12月1日(金)～2024年2月29日(木)

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。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott)やX(旧Twitter) (@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）

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