

2024年5月14日
富士スピードウェイホテル

「富士スピードウェイホテル」
魅力たっぷりの夏の新作メニュー
大人気のかき氷や新登場の国産 T ポーンステーキなど



ハイアットブランド「アンバウンド コレクション by Hyatt」として、「静と動が共存」する唯一無二の環境のなか、お客様と共にここだけのストーリーを紡いでいる「[富士スピードウェイホテル](#)（静岡県小山町、総支配人：吉川源太）」では、今年の夏に大人気となったかき氷や、富士山を眺めながら楽しめるアフタヌーンティーの新作メニュー、ならびに新たなシグネチャーメニューとなる T ポーンステーキなど、静岡の夏ならではの食の魅力をたっぷりと楽しんでいただける新メニューの数々をご紹介します。

■ラグジュアリーホテルならではの絶品かき氷3種



富士山の絶景を誇る「TROFEO ラウンジ」では、こだわりの食材を使用した3種類のかき氷を7月13日（土）から9月16日（月）まで提供します。夏に青々と色づく裾野と相まって凛々しい姿に変わる富士山をイメージした「静岡県産抹茶と富士山餃子のかき氷」は、丸七製茶の抹茶を贅沢に使用した濃い抹茶ソースで彩られ、クリーミーな練乳クリームがたっぷりかかっています。餃子には、北海道十勝産の厳選された小豆と、富士山の天然水で作られた旨味豊かな「富士山餃子」を使用し、モチモチした白玉も添えられます。洗練された静岡県産食材によって昇華されたクラシックな味わいをご堪能いただけます。



一本のメロンの木からたった一玉のみ収穫される静岡県産クラウンメロンとアールスメロンが主役のかき氷「メロンメロンメロン」は、高貴な香りと熟した甘い果汁が口いっぱいに広がります。自家製メロンシロップとふわふわのココナツクリームによって一層奥深い味わいになり、そびえ立つチョコレート細工がラグジュアリー感を演出します。



柑橘類の爽やかな香りと南国フルーツの甘味が口いっぱいに広がる「伊豆シトラス&トロピカルフルーツ」は、ゴロゴロとしたマンゴーと、パッションフルーツやパイナップル、バナナを合わせたトロピカルソースやクリームを回しかけたリゾート気分が味わえるかき氷です。伊豆産ニューサマーオレンジのセックを飾り、オレンジ色のビタミンカラーが陽の光に輝く写真映えもするかき氷です。

■桃とハーブの調和が新鮮なアフタヌーンティー

同じく「TROFEO ラウンジ」では、シェフ自らが大切に育てたハーブが桃の新たな味わいを表現する PEACH & HERB (ピーチ アンド ハーブ) アフタヌーンティーを、7月1日(月) から9月12日(木) まで提供します。



自家菜園ハーブが爽やかさを演出する桃スイーツ4種

桃のタルトタタンは、一般的なリンゴのものとは異なり、柔らかく繊細な実が煮崩れしないよう、高度な技術で形づくられています。一口食べれば口の中でとろけるような感覚が広がり、バニラクリームと合わさっても重さを感じないよう、タイムの爽やかな風味を纏わせました。また、ミントゼリーが白桃ムースの繊細な甘みを引き立たせる桃のヴァシュランや、芯の固いローズマリーを砂糖漬けにすることでユニークな食感が楽しめる桃と無花果のパウンドケーキ、そして、レモングラスの香りがリフレッシュに最適な桃のコンポートのジュレもご用意します。



桃の新境地を切り開く斬新なセイボリー4種

セイボリーには、桃と静岡県産の食材を豊富に使用した4種類をご用意します。その中には、桃と香辛料などを煮詰めたチャツネと富士御殿どりをベークルで挟んだチキンカツサンド、桃とえびの旨味が凝縮されデュカスパイスがエキゾチックなテイストを放つズッキーニ巻き、静岡県産の焼きとうもろこしとチョリソーに桃のサルサをのせた変わり種のキッシュ、そして、ピンクバルサミコの華やかな酸味が効いた桃の冷たいスープが含まれます。



また、何度でもオーダーできるオリジナルコーヒーやロンネフェルトティーでは、生姜ベースでレモングラスやシナモンが香るスパイシーな「モータースポーツブレンド」や、程よい渋みのブラックティーにバラやマンゴーのアロマと緑茶のようなすっきりとした後味でリラックスできる「富士山ブレンド」の2種類のオリジナルブレンドが特に人気です。

<かき氷と PEACH&HERB アフタヌーンティーの概要>

期間	かき氷 7月13日(土)から9月16日(月) アフタヌーンティー 7月1日(月)~9月12日(木) ※前日までの完全予約制
提供場所	TROFEO ラウンジ (3F)
提供時間	13:00 - 17:00 (ラストオーダー 17:00)
料金	静岡県産抹茶と富士山餡子のかき氷 2,200円/ 伊豆シトラス&トロピカルフルーツ 2,420円/メロンメロンメロン 2,860円 アフタヌーンティーおひとり 4,400円
ご予約	ウェブ bit.ly/at-fujispeedwayhotel / 電話 0550-20-1234 (ホテル代表)

※上記税込み価格に別途サービス料(15%)を頂戴します。

※季節や仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。

■夏バテを吹き飛ばす、豪快な国産牛 T ボーンステーキ

霊峰富士を望む「TROFEO イタリアン」では、オープンキッチンの活気溢れる雰囲気の中、本格イタリアンをご提供しています。今夏から高性能グリル機を導入し、大皿料理を家族や友人と分け合うトラットリアスタイルにふさわしいグリルメニューが登場します。特におすすめの「国産牛 T-ボーンステーキ フィレンツェ風」は、希少な国産牛の T ボーンを使用。余計な手は加えず、シンプルに粗塩と添えられたレモンを豪快に絞って、上質で柔らかなヒレとサーロインの旨味をストレートに味わってください。



夏季限定のディナーコースでは、それぞれ3種類から選べるパスタとメイン料理を含む5品が提供されます。鮮やかなグリーンがまるで夏の富士山の麓の森林を思わせる夏野菜のサラダは、静岡県産ブルーベリーやメロンの果実にミントとライムジンジャー Dressing のフレッシュな味わいが口の中で弾けます。タタキ状にした焼津のびん長マグロは火入れを調整することで三つの食感が楽しめ、黄色いパプリカとトマトのガスパチョ風の仕上げが彩りも美しく、暑い夏にぴったりの芸術品となっています。約三時間かけて低温調理された国産牛肩三角ローストは、甘味の強い静岡県産の旬のトウモロコシとヤングコーンを添え、シェフオリジナルのハーブオイルとバルサミコ酢、そして赤オニオンのマーマレードを添え、疲れた体に活力を与える絶品です。こちらの三品は期間中、ランチタイムでもコース料理でお召し上がりいただくことができます。



<TROFEO イタリアン夏限定のランチ&ディナーコースメニュー概要>

提供期間	6月7日(金)~9月5日(木)
提供場所	TROFEO イタリアン (3F)
提供時間	ランチ 11:30 - 14:00 (ラストオーダー 14:00) ディナー 17:30 - 22:00 (コースメニューラストオーダー 21:00)
料金	ランチコース 3,960円または5,060円/ディナーコース 8,800円 国産牛 T-ボーンステーキ フィレンツェ風 18,040円
ご予約	ウェブ bit.ly/trofeo-book / 電話 0550-20-1234 (ホテル代表)

※上記税込み価格に別途サービス料(15%)を頂戴します。

※季節や仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。

■夏の味わいが炉端で薫る贅沢なディナーコース



炉端焼きレストラン「Robata OYAMA」では、夏らしい地元食材と共に楽しみいただける3種類のディナーコースをご用意します。

全てのコースで提供される鰹のタタキ備長炭炙りは、目の前で皮目を備長炭で直接炙ることで香ばしい香りが広がり、食欲をそそります。さらに、ガーリックペッパーやコリアンダー、ピンクペッパーなどを調合したシェフオリジナルのスパイスが、醤油やワサビでは味わえない鰹の旨味を引き出します。

OMIKA コースと OYAMA コースで味わえる蝦夷アワビの炭火焼きは、ヘルシーな食材として注目されている海藻「アカモク」と長ネギの鰹節和えをソースとして添え、夏らしいさっぱりとした味わいに仕上げています。メイン料理には特選和牛と季節の野菜の炭火焼きを、そして、ベには熟練寿司シェフが握る焼津ミナミマグロの中トロを含む、旬魚の握り寿司3貫をご用意します。



<Robata OYAMA 夏限定のディナーコースメニュー概要>

提供期間 6月7日(金)～9月5日(木)

提供場所 Robata OYAMA (3F)

提供時間 17:00 - 22:00 (コースメニューラストオーダー 21:00)

料金 OYAMA コース 13,200 円 / OMIKA コース 15,400 円 / FUJI コース 19,800 円

ご予約 ウェブ <https://bit.ly/robata-book/> / 電話 0550-20-1234 (ホテル代表)

※上記税込み価格に別途サービス料(15%)を頂戴します。

※季節や仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。

■夏を満喫する和のモヒート “お茶するモヒート”と“食べるモヒート”

BAR 4563 では、隠れ家のような雰囲気の中で、お客様一人一人に創作するカクテルや、レーシングシミュレーターで遊びながら飲食を楽しめるのが人気です。蒸し暑い夏を爽やかに過ごすためのカクテルとして、2種類の和のモヒートを期間限定でご用意します。静岡産抹茶と和三盆を使った「茶モヒート」は、夏日で火照った体を癒すのに最適な癒しの一杯です。柚子を使ったフローズスタイルの「柚子ジェラートモヒート」は、スプーンと一緒に提供され、シャーベット感覚でお召し上がりいただけます。



<夏季限定モヒートの概要>

提供期間 6月7日(金)～9月5日(木)

提供場所 BAR 4563 (3F)

提供時間 18:00 - 23:00 (ドリンクラストオーダー 22:30)

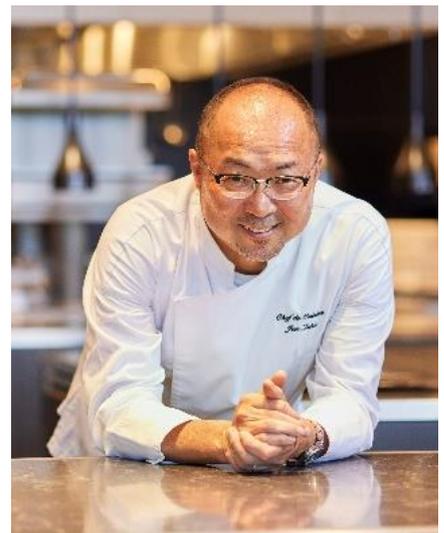
※20歳未満のお客様は、22時以降バーのご利用をご遠慮いただいております。

料金 「茶モヒート」「柚子ジェラートモヒート」1,980円

※上記税込み価格に別途サービス料(15%)を頂戴します。

■「ふじのくに食の都づくり仕事人」に選ばれた総料理長 石井順

静岡県の食文化の素晴らしさを伝えることに貢献する「ふじのくに食の都仕事人」の1人として、総料理長の石井順が2024年2月に静岡県より表彰されました。石井氏は、数々の外資系ホテルでの経験を積んだ後、静岡駅近くのレストランで静岡の食の原点を見出します。静岡の起伏に富んだ地形が育む魅力的な食材を再発見しては地元の生産者を訪ね歩き、その情熱で生産者との絆を深めてきました。これまで、400年の伝統の味を誇る丸子・丁子屋のとろろ汁や、三島市のうなぎ料理の名店桜家の白焼きなど、老舗とのコラボレーションを実現。また、クリアファームのオリーブオイルや小山町のアメラトマト、七富チーズ工場のモッツアレラなど、静岡県産食材にこだわったイタリアンを考案。石井氏は、「静岡の食材には、それぞれのストーリーや愛情が込められています。その魅力をより多くの方に広く知ってもらうため、地域の特産品を大切に、伝統と革新を融合させながら、料理を通して美味しさと安心感を提供します。今後も地元の農家や生産者と協力し、小山町や御殿場から世界に向けて、静岡の食の魅力を発信していきます」と語ります。



「富士スピードウェイホテル」について

ハイアットのブランド「アンバウンド コレクション by Hyatt」の富士スピードウェイホテルは、「モータースポーツとホスピタリティーの融合」をコンセプトにしています。富士山の麓に位置し、国際サーキットである富士スピードウェイに隣接し、レーシングカーのミュージアムが同居していることが特徴です。この「静と動が共存する」唯一無二の環境の中で、モータースポーツ、富士登山、ウェルネス体験などによって生み出される類まれなストーリーを、お客様と共に紡いでいます。



ホテル概要

名称 : 富士スピードウェイホテル (英語表記: Fuji Speedway Hotel)
所在地 : 〒410-1308 静岡県駿東郡小山町大御神 645
客室数 : 120室 (宿泊棟 115室・ヴィラ 5室)
付帯施設 : 料飲施設 4、温泉浴場、スパ、屋内プール、ジム、Ballroom、Meeting Room 他
駐車場 : 262台
開業日 : 2022年10月7日
サイト : 富士スピードウェイホテル fujispeedwayhotel.jp
Instagram [instagram.com/fujispeedwayhotel](https://www.instagram.com/fujispeedwayhotel)
Facebook [facebook.com/fujispeedwayhotel](https://www.facebook.com/fujispeedwayhotel)

「アンバウンド コレクション by Hyatt」について

アンバウンド コレクション by Hyatt は独立したホテルを単に取り揃えたコレクションではなく、語るべきストーリーに彩られた唯一無二のホテルを慎重に「キュレーション」したブランドです。アンバウンド コレクション by Hyatt のホテルは例えば、現代の驚異のような、あるいは歴史の中の宝石のような、それとも活力を与える静養のような、筋書の無い非日常に浸る旅をお届けします。Facebook、Instagram で、@UnboundxHyatt をフォローしてください。ハッシュタグ「#UnboundxHyatt」を付けた写真の投稿もお待ちしております。

以上

※ 本リリース中の「ハイアット」とは、ハイアット ホテルズ コーポレーションおよび（または）その関連会社を指す用語として使用されています。