

2024年8月27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」  
富士山の麓で静岡の魅力満載の秋メニューを堪能  
10月限定のお得なランチやアフタヌーンティー付き宿泊プランも



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、開業わずか一年で静岡県から「ふじのくに食の都づくり仕事人」として表彰された総料理長が監修した、魅力あふれる秋の味覚をふんだんに使用したメニューが登場します。開業2周年を祝うお得なランチも登場し、行楽の季節に訪れるお客様の食欲を満たします。

■静岡県産食材で秋の味覚を堪能するアフタヌーンティー

富士山の絶景を誇る「TROFEO ラウンジ」では、静岡県産食材を通して秋の味覚を堪能できる

「Autumn Afternoon Tea」を9月13日（金）から12月5日（木）まで提供します。

スイーツ4種のなかでも、2023年にグッドエッグアワードを受賞した静岡県産ケージフリー卵「福が、きた」を使用したシャインマスカットのタルトは、旨味たっぷりの黄身の甘さと、果汁が溢れるフレッシュなシャインマスカットとの相性が抜群です。表面をキャラメリゼしたかぼちゃのプリンは、箱根西麓南瓜ならではの上品な甘みをお楽しみいただけます。また、静岡県産のサツマイモを使用したモ

ンブランは、秋風を感じさせるような美しい2色のサツマイモチップスが視線を惹きつけます。そして、静岡県産ほうじ茶スポンジと栗を合わせたティラミスには、ホテル開業2周年を記念したチョコレート細工が添えられています。

セイボリーとしては、鴨胸肉と地域の特産である甘い根深ネギのフォンダンをのせたブリオッシュや、小山町金太郎ますのフリット、静岡県産折戸茄子と胡麻のペーストをのせたチャバタブレッド、そして、静岡県産クリームチーズといちじくのジャムに黒ゴマやアーモンドの食感が楽しいピンチョス



をご用意します。

さらに、何度でもお楽しみいただけるオリジナルコーヒーやロンネフェルトティーもご用意しています。特に人気なのは、生姜をベースにレモングラスやシナモンの香りが広がるスパイシーな「モータースポーツブレンド」と、ほどよい渋みを持つブラックティーにバラやマンゴーの香りが調和し、緑茶のようなすっきりとした後味が特徴の「富士山ブレンド」の2種類です。

秋の訪れを感じさせる多彩なメニューで、静岡県産の食材をふんだんに使用した贅沢なひとときをお楽しみください。



秋の訪れを味覚で堪能する  
スイーツ4種



静岡県産食材をふんだんに使用した  
セイボリー4種

#### <Autumn Afternoon Tea の概要>

期間 9月13日(金)～12月5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 おひとり 4,400 円

ご予約 ウェブ [bit.ly/at-fujispeedwayhotel](http://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。



### ■ホテル開業2周年を祝う10月限定のお得なランチ

活気あふれるオープンキッチンの調理風景が食欲をそそる

「TROFEO イタリアン」では、静岡県産の厳選食材を使用した本格イタリアンと、富士山の絶景をお楽しみいただけます。ホテル開業2周年を記念し、10月限定で特別なランチメニューが登場します。メインディッシュはピッツァまたはパスタからお選びいただき、サラダまたはデザートが付きます。特におすすめのピッツァビスマルクは、静岡県産のケージフリー卵「福がきた」を使用し、半熟のとろりとした濃厚な黄身が魅力です。程よい塩気の生ハムと、総料理長が“食べる牛乳”と称賛するジューシーな静岡県産モッツアレラチーズが絶妙な旨味のハーモニーを生み出します。



モッツアレラチーズ、“福がきた”、  
ピッツァビスマルク

### ■秋の旬に舌鼓を打つイタリアンディナーコース

ディナーコースでは、それぞれ選べるパスタとメイン料理を含む5品が提供されます。

季節のフルーツサラダは無花果をトッピングし、食感がさまざまな葉野菜がたっぷりと盛り込まれています。静岡県産のカッテージチーズとの相性が抜群の甘酸っぱいはちみつレモンドレッシングが味のアクセントを添え、グリルした田舎風シリアルブレッドが食べ応えをさらに引き立てます。

メインディッシュの一押しは、ミラノを代表する伝統料理「オーソブッコ」を秋の風情に合わせ、鴨腿肉を使用してアレンジした白ワイン煮込みです。トマトとオレンジの爽やかな風味で仕上げられ、ほろほろとほぐれる柔らかさが魅力です。黄金色に輝くサフラン風味のリゾットを添え、本格的なイタリアンの味わいを存分にお楽しみいただけます。秋のまだ残暑が残る日でも、爽やかに味わっていただける一品です。



季節のフルーツサラダ



鴨腿肉の白ワイン煮 トマトとオレンジ風味  
ミラノ風サフランリゾット添え

<TROFEO イタリアン 秋のランチ&ディナーメニュー概要>

提供期間	9月6日(金)~12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	富士スピードウェイホテル開業2周年記念ランチ 2,200円 ディナーコース 8,800円
ご予約	ウェブ <a href="https://bit.ly/trofeo-book">bit.ly/trofeo-book</a> / 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。

■和牛と紫ウニが口の中であとろける炉端のディナーコース

炉端焼きレストラン「Robata OYAMA」では、秋の恵みを感じていただける3種類のディナーコースをご用意しております。

特に注目の FUJI コースのメイン料理「雲丹牛(ウニギュウ)」は、和牛の炭火焼きに贅沢な紫雲丹を添えた逸品で、舌の上であとろけるように旨味が広がります。

OMIKA コースと OYAMA コースでは、鶏腿肉の特製つくねを薄くスライスした蓮根で包み込み、炭火でじっくりと焼き上げた挟み焼きをご提供します。添えられた揚げ稲穂が、秋の趣を一層引き立てます。OMIKA コースのメイン料理には、シェフお勧め和牛と季節の野菜の炭火焼きをご用意しております。

すべてのコースの締めくくりには、熟練の寿司シェフが握る旬魚の握り寿司3貫と、食後のスイーツをご用意しています。秋の夜長にふさわしい、至福のディナーをご堪能ください。



「雲丹牛(ウニギュウ)」



特製つくねと蓮根の挟み焼き 揚げ稲穂

<Robata OYAMA 秋のディナーメニュー概要>

提供期間	9月6日(金)~12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 <a href="https://bit.ly/robata-book">https://bit.ly/robata-book</a> / 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。

## ■リゾート気分を上げるカラフルなノンアルコールカクテル

一面の窓で解放感あふれる「TROFEO ラウンジ」では、果実のシロップを炭酸で飲みやすくアレンジしたノンアルコールカクテル「エードスタイルモクテル」を、期間限定でご提供します。色鮮やかな 4 種類のカクテルは見た目にも華やかで、お子様でも安心してお楽しみいただけます。中でも、ピンク色が可愛らしい「柚子レインボーエード」は、柚子のピューレとレモンガラスのシロップとクランベリージュースをトニックウォーターで割った爽やかな一杯で、リフレッシュしたい時や食前にぴったりの清涼感をお届けします。



### <エードスタイルカクテル概要>

提供期間 9月6日(金)~12月5日(木)  
提供場所 TROFEO ラウンジ (3F)  
提供時間 10:30 - 22:00 (ラストオーダー 21:30)  
料金 エードスタイルモクテル 各種 1,540 円  
※上記税込み価格に別途サービス料(15%)を頂戴します。

## ■個性的なストーリーが秘められたアイスコーヒーカクテル

BAR 4563 は、約 270 台のミニサイズのクルマがアートとして並ぶユニークな空間で、ミクソロジストが考案したストーリーを秘めたカクテルが人気のバーです。

今秋は、食後にぴったりな紅茶やコーヒーをベースにしたカクテルをご用意しております。その中でも「テネシーコーヒー」は、“西部開拓時代のテネシー州で、女性が生計を立てていた架空の町酒場で、バーテンダーが言葉少なくとも女性がカウンターを叩く音に応じて自然に提供される一杯”をイメージして創作されました。炙ったシナモンと八角の香ばしい煙が鼻をくすぐり、アイスコーヒーの苦味とメープルシロップの甘さが絶妙に溶け合ったアイスコーヒーカクテルです。そのハードボイルドな見た目ながら、女性におすすめしたいカクテルとなっています。



### <テネシーコーヒーの概要>

提供期間 9月6日(金)~12月5日(木)  
提供場所 BAR 4563 (3F)  
提供時間 18:00 - 23:00 (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 テネシーコーヒー 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。



## ■ホテル開業2周年を記念するアフタヌーンティー付き宿泊プランが登場

富士スピードウェイホテルは、2022年10月の開業から今年で2周年を迎え、特別な宿泊プラン「開業2周年記念プラン」をご用意しました。2周年にかけて2つの特典である「Autumn Afternoon Tea」と「オリジナル旅行安全御守」が魅力。翌朝にはクチコミで常に高評価の朝食ビュッフェもお楽しみいただけます。客室は、富士山の壮大な景色を楽しめる富士山側のお部屋、富士スピードウェイの三分の一にあたるセクター3を一望するサーキット側のお部屋、またはプライベート感と広々とした空間を提供するヴィラからお選びいただけます。ほかにも、ご滞在中に館内の富士大御神温泉やサウナ、屋内プール、ジムは無料でご利用いただけます。この行楽シーズンに、富士山の美しい景色を楽しむ特別なリトリート体験をご堪能ください。



### 開業2周年記念宿泊プランの概要

対象期間	9月13日（金）チェックインから12月5日（木）のチェックアウトまで
特典内容	・朝食 ・アフタヌーンティー ・ホテルオリジナル御守（非売品）
予約方法	ホテル公式サイト <a href="https://fujispeedwayhotel.jp">fujispeedwayhotel.jp</a> 電話 ハイアット予約センター 0550-20-1237（受付時間：8:00～20:00）

## ■「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、「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](https://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。