



「富士スピードウェイホテル」 焼津産伊勢海老や金目鯛で彩る贅沢な静岡県産食材尽くしの クリスマスディナーを 12 月 21 日から提供開始



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「<u>富士スピードウェイホテル</u> (静岡県小山町、総支配人:吉川源太)」では、今年もクリスマスシーズンを華やかに演出する特別なディナーをご用意いたしました。 焼津産の天然伊勢海老や静岡の名産の金目鯛など、静岡の豊かな恵みを贅沢に盛り込んだ豪華メニューを、12月 21日から 25日まで期間限定でご堪能いただけます。大切な方と過ごすひとときに、心温まる至福のディナーをぜひお楽しみください。

■聖夜のデートにおすすめの炉端焼きディナーコース

炉端焼きレストラン「Robata OYAMA」では、食材の旨味を最大限に引き出すアイランドカウンターキッチンで、特別な日にふさわしい極上のクリスマスディナーをご提供いたします。トリュフドレッシングが香る自家製鴨ハムの炭火焼と多彩な千切りサラダや、カラスミを提供する直前に削りかけた旬の寒平目の昆布がなど、贅沢な一品から始まります。メインディッシュには、焼津産の天然伊勢海老を使用した雲丹味噌焼きをご用意。肉厚な伊勢海老の身に、卵黄や味噌をブレンドした特製ソースがさらに旨味を引き立て、静岡県産わさびが爽やかなアクセントを添えます。さらに、シェフお薦め和牛の炭火焼きに続き、締めくくりには御殿場コシヒカリを使用した国産鰻丼や、静岡県産抹茶と栗のパイ包みをお楽しみいただけます。



焼津産天然伊勢海老の雲丹味噌焼き



国產鰻丼

<Robata OYAMA クリスマスディナーコース概要>

提供期間 12月21日(土)~12月25日(水)

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 クリスマスコース (7 品) 19,800 円

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

※税込み・サービス料別。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。

■特別な夜を華やかに演出するイタリアンディナーコース

メインダイニング「TROFEO イタリアン」では、オープンキッチンで調理されるダイナミックな雰囲気の中、華やかなクリスマスディナーをご提供いたします。静岡県産の豊かな食材が織りなすメニューには、富士山御殿どりと鴨の濃厚なテリーヌや、香り高いポルチーニと冬牛蒡を贅沢に使った御殿場コシヒカリのリゾットが並び、地元の味覚がイタリアンとして見事に昇華されています。選べるメイン料理には、じっくりと火入れした駿河軍鶏のローストを、百合根のピュレとマルサラワインソースでご提供。こちらは、駿河軍鶏の煮込みも添えられ、異なる食感と味わいをお楽しみいただけます。もう一方のメインは、静岡の特産品・金目鯛を香ばしくグリルし、凝縮された旨味を引き出した漁師風スープ仕立てでご提供いたします。旬の芽キャベツやムール貝を添え、海の恵みが詰まった贅沢な味わいをご堪能ください。



金目鯛のグリル 漁師風スープ仕立て



駿河軍鶏のロースト

<TROFEO イタリアン クリスマスディナーコース概要>

提供期間 12月21日(土)~12月25日(水)

提供場所 TROFEO イタリアン (3F)

提供時間 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 ディナーコース (5 品) 8,800 円

ご予約 ウェブ bit.ly/trofeo-book / 電話 0550-20-1234 (ホテル代表)

※税込み・サービス料別。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。

■大人なムードのバーで嗜むクリスマスカクテル

BAR 4563 では、隠れ家のような空間で、バーテンダーが創作する特別なカクテルが人気です。今年のクリスマスシーズンには、限定カクテル「Winter Wonder」が登場します。このカクテルは、クリスマスに暖炉の前で家族と過ごす温かな思い出をイメージした一杯です。ホワイトカカオリキュールやミルクに、ラズベリーリキュールの淡いピンクが可愛らしく映え、シナモンとスパイスの風味がアクセントになっています。添えられたジンジャーブレッドクッキーの甘さが、食後のデザートとしても楽しめる冬の味わいを引き立てます。







BAR 4563 の内観

<Winter Wonder カクテル概要>

提供期間 12月1日(日)~12月25日(水)

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 1,760 円 ※税込み・サービス料別

問い合わせ メール FSWUB-Service@hyatt.com / 電話 0550-20-1234 (ホテル代表)

「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 (いしい じゅん)

静岡県の食文化の素晴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し、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 <u>instagram.com/fujispeedwayhotel</u>
Facebook 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います。

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。