

2025年2月19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」  
静岡産のお茶と楽しむ「春のアフタヌーンティー：茶寮<sup>さりょう</sup>」など  
春の訪れを味覚で感じるメニューの提供を3/7から開始



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「[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、春の訪れを華やかに彩る限定メニューをご提供します。和菓子に親しみやすい洋のエッセンスを加えた和モダンな「春のアフタヌーンティー：茶寮」と、それに相性のいい静岡県のお茶セレクション。さらに、国内初の大規模陸上養殖によるアトランティックサーモン「FUJI ATLANTIC SALMON」を活かした炉端焼きやイタリアンのディナーコース、そして春をイメージした限定カクテルを提供します。唯一無二のロケーションで、富士スピードウェイホテルならではの春の味覚をお楽しみください。

■春爛漫のひとときを、静岡県産のお茶の香りとともに

うららかな春陽に包まれる開放的な「TROFEO ラウンジ」で、冠雪の富士山を眺めながら、心ほどけるティータイムをお過ごしください。「春のアフタヌーンティー：茶寮<sup>さりょう</sup>」では、和の趣を感じるスイーツとセイボリーをご用意しました。6種類以上の静岡県産の厳選茶を取り揃え、香り豊かでコクのある深入り強火煎茶（掛川）や、甘みが豊かでフルーティーな和紅茶（川根）、花のように清楚で高貴な香りの釜炒り烏龍茶（本山）など、一層豊かな食体験をお楽しみいただけます。

## 静岡県産のお茶と絶妙な相性の5種類のネオ和菓子スイーツ

新たな門出と出会いの季節に相応しい、和と洋が融合した「ネオ和菓子」スイーツをご用意しました。最中には、富士山あんこと静岡県産抹茶を使用したクリームを使用し、和の趣の中に洋のエッセンスを感じる親しみやすい味わいに仕上げました。洋風抹茶柏餅は、わらび餅の中に抹茶風味のカスタードクリームを忍ばせた一品で、見た目の印象からは想像できない「洋」を感じられます。寒天ジュレは、甘酸っぱいイチゴのジュレと華やかな桜のジュレが織りなす、春らしい爽やかなデザートです。静岡県産焙じ茶を使用した水羊羹には、蜂蜜でじっくりコンポートした金柑を合わせ、ほのかな甘みと爽やかな酸味が絶妙なバランスを生み出しています。さらに、富士スピードウェイホテル特製の冷たい白玉ぜんざいも添えられ、ひんやりとした口当たりが心地よい一品となっています。

## 5種類のセイボリー

グッドエッグアワード受賞の放牧卵「福が、きた」を使ったバームクーヘンのピンチョスは、生ハムと甘味豊かな小山町産アメラトマトの自家製セミドライトマトを添え、爽やかなレモンオイルで仕上げました。地元小山町産のアトランティックサーモンと蕪の甘酢漬けを合わせた一口サイズの手まり寿司は、ほどよい酸味がサーモンの旨味を引き立てます。なめらかな冷製茶わん蒸しは、海老のおぼろ餡をかけた上品な味わい。富士山御殿どり特製つくねと鶉の卵の串は、ジューシーな鶏の旨味と海苔の風味を楽しめます。香ばしく焼いた小山町産アトランティックサーモンと玄米の焼きおにぎりに、塩昆布と鰹節を添え、6種類からお好みのお茶を回しかける贅沢なお茶漬けもご用意しました。

ドリンクメニューでは、静岡県産の厳選茶6種類をおかわり自由で提供。さらに、4月中旬からは新茶も加わり、爽やかな香りと甘みが特徴の遠州森の新茶や、深い味わいとコクのある牧之原の新茶などを、時期に応じてお楽しみいただけます。オリジナルコーヒーや紅茶のセレクションも引き続きご堪能いただけます。この春は、冠雪の富士を眺めながら、静岡県産食材を贅沢に使ったアフタヌーンティーで優雅なひとときをお過ごしください。



アフタヌーンティーのスイーツ



アフタヌーンティーのセイボリー

### <「春のアフタヌーンティー：茶寮」の概要>

期間 3月7日（金）～6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 16:30）

料金 おひとり 4,840 円

ご予約 ウェブ [bit.ly/at-fujispeedwayhotel](https://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。メニューは変更となる場合がございます。

## ■日本初の陸上養殖アトランティックサーモン「FUJI ATLANTIC SALMON」が登場

炉端焼きレストラン「Robata OYAMA」では、アイランドキッチンならではのダイナミックな調理と、炭火焼きの魅力を存分に味わえるディナーコースをご用意しました。

OMIKA コースでは、ホテルから車でわずか7分の距離にある陸上養殖場で育てられた、鮮度抜群のアトランティックサーモン「FUJI ATLANTIC SALMON」を炭火で香ばしく焼き上げ、いくらと大根おろしを添え、地元の天野醤油とともに仕上げました。ほどよい塩味と濃厚な旨味が絶妙に調和する、贅沢な一皿をお楽しみください。



静岡県小山町産アトランティックサーモン いくら染めおろし

OYAMA コースと FUJI コースでは、春を感じる焼き筍と季節野菜のサラダ仕立てをご提供。あっさりとした炊き上げた筍を炭火で炙って香ばしさを引き立たせ、スナップエンドウやそら豆などの春らしい豆類を彩り豊かに添え、和風の胡麻ドレッシングとたっぷりのすり胡麻が芳醇な香りを引き立てます。シャキシャキとした筍の食感と、まろやかな胡麻の風味が口いっぱい広がる一品です。

OMIKA と FUJI コースでは、足赤海老の殻焼きを楽しめます。大ぶりの足赤海老を炭火でじっくりと焼き上げ、甘みと旨味を最大限に引き出しました。柚子の皮と果汁を加えた自家製の柚子胡椒マヨネーズを添え、ピリッとした辛味と柑橘の爽やかな香りが、海老の濃厚な味わいを一層引き立てます。



迫力ある調理風景も炉端の醍醐味



焼き筍と季節野菜のサラダ仕立て



足赤海老の殻焼き

### <Robata OYAMA 春のディナーコース概要>

提供期間 3月7日(金)～6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)

コース料金 OYAMA 14,300円 / OMIKA 15,400円 / FUJI 19,800円

ご予約 ウェブ <https://bit.ly/robata-book-jp> / 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。

## ■春の味覚を堪能する「TROFEO イタリアン」のディナーコース

地元食材を活かした本格イタリアンを提供する「TROFEO イタリアン」では、春の訪れを感じる特別なディナーコースをご用意しました。

前菜の小山町産アトランティックサーモンのマリネは、富士山の豊かな伏流水を活用して育まれた一級品の国産アトランティックサーモンを使用。オリーブオイル、ディル、ブラックペッパー、オレンジゼストとともに12時間じっくり漬け込み、旨味を丁寧に引き出しました。仕上げに、煮詰めたオレンジジュースとオリーブオイルを合わせた特製ドレッシングを回しかけ、フレッシュなオレンジとともにご提供。爽やかな柑橘の香りがサーモンの豊かな味わいを引き立てます。

メインの“ボルケッタ”は、静岡県産オリーブオイルの搾りかすを食べて育った臭みのない豚肉を使用し、イタリア伝統のローストポークに仕上げました。ローストガーリック、ローズマリー、タイム、レモンゼストなどをブレンドした香草ペーストを丁寧に塗り込み、巻き上げて真空調理。90℃で120分じっくり火を入れることで、しっとりとした食感とジューシーな味わいを実現しました。ローストした新じゃがや、ディジョンマスタードとガーリックを効かせたアイオリソースが、肉の旨味をさらに引き立てます。



小山町産アトランティックサーモンのマリネ



イタリア風ローストポーク“ボルケッタ”

### <TROFEO イタリアン 春のディナーコース概要>

提供期間 3月7日(金)～6月5日(木)

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](https://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。

## ■春の息吹を感じるスプリングカクテル「プラムチャップリン」

モータースポーツの躍動感が漂う「BAR 4563」では、春の訪れを感じる季節限定カクテルをご用意しました。フルーツ系リキュールをベースにしたクラシックカクテル「チャーリー・チャップリン」を春仕様にアレンジした「プラムチャップリン」は、旬を迎える梅のリキュールを使用し、クラッシュアイスで爽やかに仕上げた一杯。ほんのり甘酸っぱい味わいが、春の装いのように軽やかに広がります。食前酒としてはもちろん、一日の締めくくりに爽やかなリフレッシュをもたらすカクテルとしてもおすすめです。春限定の一杯を、ぜひ「BAR 4563」でご堪能ください。



プラムチャップリン



BAR 4563 の内観

### <BAR 4563 スプリングカクテル概要>

提供期間 3月7日（金）～6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、22:00以降バーのご利用をご遠慮いただいております。

料金 プラムチャップリン 1,980円 ※税込み・サービス料別

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

### 総料理長 石井順 (いしい じゅん)

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。



### 料理長 三品大輔 (みしな だいすけ)

ハイアット リージェンシー 東京、ハイアット リージェンシー 箱根で研鑽を積み、富士スピードウェイホテル Robata OYAMA の料理長に就任。静岡県産の豊富で高品質な食材に魅了され、素材の持ち味を生かした料理を追求してきました。2024年よりイタリアンレストラン TROFEO イタリアンの料理長を務め、独自の感性と確かな技術で、地元食材を活かした本格イタリア料理を提供。三品は、「食材や味の変化を巧みに取り入れ、その瞬間にしか味わえない唯一無二の料理を創り出すことで、お客様の笑顔を生み出すことに喜びを感じる」と語ります。



### 料理長 泉地浩二 (いずみち こうじ)

静岡県生まれの寿司職人で、25年以上の経験を持つ泉地浩二は、2025年2月に「ふじのくに食の都仕事人」として静岡県より表彰されました。泉地は、「魚介のみならず、野菜や畜産物の魅力にも目を向け、その良さを最大限に引き出すための調理技術を日々磨いています。また、生産者や納入業者の方々との密接な協力関係を構築し、食材の背景にあるストーリーや品質にこだわることで、より一層お客様にご満足いただける料理を提供していきたいと考えています。」と語ります。



### ペストリーシェフ 郷治文武 (ごうじ ふみたけ)

ペストリーシェフの郷治氏は、地元鎌倉を出てドイツとフランスで修業を積み、Createur de desserts の会員店であるベルギーの名店 Patisserie Damme でシェフパティシエを務め、豊富な経験を積み上げました。帰国後も数々のホテルでペストリーシェフとして活躍し、2023年には日本最大の洋菓子コンテスト「2023 ジャパン・ケーキショー東京」の第2部工芸菓子2類ピエス・アーティスティック(ショコラ)部門で銅賞を受賞しました。通年で提供しているティラミスは、多くのファンに愛されています。



## FUJI ATLANTIC SALMON

「FUJI ATLANTIC SALMON」は、Proximar 社による日本初の大規模陸上養殖により生産された、静岡県小山町産のアトランティックサーモンです。富士山の伏流水を用い、厳格なバイオセキュリティ管理のもとで育まれたサーモンは、病気や寄生虫のリスクを極限まで抑え、ワクチンや抗生物質を一切使用せずに、安全・安心な品質を実現しています。このサーモンは、初の国産アトランティックサーモンとして、その卓越した鮮度感とともに皆様の食卓にお届けいたします。ぜひ、一口頬張れば感じる深い味わいと、素材の持つ本来の美味しさをご堪能ください。



### 「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。