

2025 年 5 月 13 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」
昨年人気爆発の PEACH AFTERNOON TEA がさらにパワーアップ！
他にも夏ならではのメニューが登場



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、リピーター続出の PEACH AFTERNOON TEA をはじめ、鮎の塩焼きやポークリブなど、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が 6 月から登場します。

■待望の PEACH AFTERNOON TEA が今年も登場！

窓いっぱいに広がる自然光に包まれる「TROFEO ラウンジ」では、毎夏、大人気を誇る桃をテーマにしたアフタヌーンティーが、今年も登場します。とろけるように瑞々しい桃と、紅茶やカスタードの優しい甘さが織りなす、贅沢な午後のひとときをお楽しみください。

【桃たっぷりの4種類のスイーツ】

「桃と自家製ミルクティーのタルト」

は、ココア生地タルトに紅茶を加えたアーモンドクリームを入れて焼き上げ、レモングラスとレモンでコンポートした桃をトッピング。さらに、厳選した紅茶2種をブレンドして煮出した自家製ミルクティークリームを絞り、繊細な飴細工で華やかに仕上げました。桃のフレッシュ感と紅茶の華やかな香り、そしてミルクのやさしい風味が口いっぱいに広がります。



「桃とベリーのみルフィーユ」は、サクサクのパイ生地にカスタードクリームを重ね、フレッシュな桃とブルーベリー、ラズベリーを添えた一品。ひと口で、桃のジューシーさとベリーの爽やかな酸味が広がります。

「桃とチーズのテリーヌ」は、濃厚なチーズの風味となめらかな口だけが魅力のテリーヌに、桃のコンポートをトッピング。サクサクのタルトを敷いた、新感覚のテリーヌです。

「桃のシブースト」は、エスプレッソカップにカスタードベースのフラン、桃、メレンゲ風の軽やかなクリームを重ねた一品で、クリーミーでありながらも軽やかな口当たり仕上げました。

【総料理長が監修した渾身の4種類のセイボリー】



ポップオーバーは、一晩寝かせた生地を200～250度の高温で焼き上げ、香ばしく軽い食感に。中を割り、スモークしたフジアトランティックサーモン、ディル、イクラ、サワークリームのディップや自家製ピクルスをのせることで、贅沢な味わいをお楽しみいただけます。

クロワッサンは、ナツメグ、メース、アンチョビの香りを付けた溶かしバターで小海老を調理した後マヨネーズと和え、たっぷりとサンド。芳醇で奥行きのある味わいが広がります。

ブリオッシュは、軽く卵液に浸してフレンチトースト風に焼き上げ、生ハムとウズラのフライドエッグをトッピング。ひと口で贅沢な朝食を味わうような一品です。

カプレーゼは、フレッシュな桃とミルク感あふれる七富チーズ工房のモッツァレラチーズに、小山町産の高糖度アメーラトマトを合わせ、桃の特製ドレッシングをかけて爽やかに仕上げました。

お飲み物は、ホテルオリジナルの「モータースポーツブレンド」や「富士山ブレンド」を含む、ロンネフェルトの紅茶セレクションや、オリジナルコーヒーをお好きなだけお楽しみいただけます。

<PEACH AFTERNOON TEA の概要>

期間 6月6日（金）～9月4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／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。

■静岡の旬が炭火に踊る炉端焼きディナー

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、静岡県産食材の魅力を引き出した炭火焼きを存分に味わえるディナーコースをご用意しました。

「OMIKA」コースの前菜は、地元小山町産の高糖度トマト“アメーラ”と、炙った国産とうもろこしを氷の上に盛り付けた、涼を感じる一皿から始まります。ズワイガニの身を贅沢に使ったシェフ特製の蟹マヨネーズとともに味わえば、濃厚でありながら爽やかな風味が口いっぱいに広がります。

さらに注目の一品は、炭火でじっくりと焼き上げた静岡県産の鮎。パリッとした皮とふっくらとした身の対比が絶妙で、牧之原市産「波乗りレモン」の爽やかな酸味がきいた自家製酢に浸して、さっぱりとお召し上がりいただけます。

他にも、浜名湖産青海苔とバターを添えた「蝦夷アワビ焼き」や、炭火で炙り玉ねぎポン酢と合わせた鰹のたたき、焼津産ミナミマグロの中トロや小山町産フジアトランティックサーモンを含む握り寿司三貫など、旬の地元食材を活かした逸品を熟練のシェフたちが目の前で仕上げます。

静岡ならではの夏の味わいを、炭火の香ばしい香りとともにぜひご堪能ください。



冷やしアメーラトマトと国産とうもろこし 蟹マヨネーズ



静岡県産の鮎は目の前で塩焼きに

<Robata OYAMA 夏のディナーコース概要>

提供期間 6月6日（金）～9月4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 OMIKA 15,400 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。

■夏の味覚とイタリアンの粋を味わうディナーコース

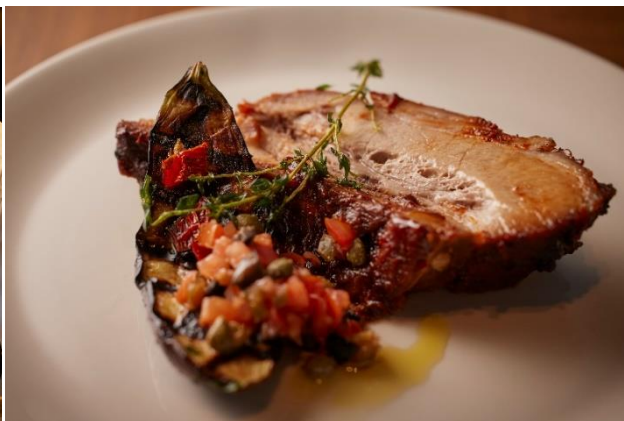
本格イタリアンと地元食材のマリアージュを楽しめる「TROFEO イタリアン」では、夏ならではの味覚を取り入れたディナーコースをご用意しました。

前菜には、オープンキッチンでシェフがその場で原木から切り出す生ハムを、旬のフルーツであるイチジクや桃、メロンとともに贅沢にご提供。甘味と塩味の絶妙なコントラストが心地よく、ついワインも進みます。

メインには、静岡県産オリーブの搾りかすを飼料に育てられた「オリーブ豚」のスペアリブをご提供。じっくりとオーブンで火を入れた後、約 300 度に熱したピザ窯で表面を香ばしくローストし、ジューシーに仕上げました。爽やかなトマトのケッカソースと季節野菜のマリネが、肉の旨味を一層引き立てます。

さらに、レモンとミントのドレッシングで仕上げた真蛸のマリネとメークインポテトのサラダや、静岡県産のとうもろこしとヤングコーンを使ったスパゲッティ・アーリオ・オーリオなど、シチリアの夏を感じさせるメニューもラインアップ。

季節の恵みとイタリアンの粋が織りなす夏のひとときを、心ゆくまでご堪能ください。



オリーブボークスペアリブのロースト

<TROFEO イタリアン 夏のディナーコース概要>

提供期間 6月6日(金)～9月4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 / 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。

■金魚鉢のような涼を感じる、遊び心あふれる一杯

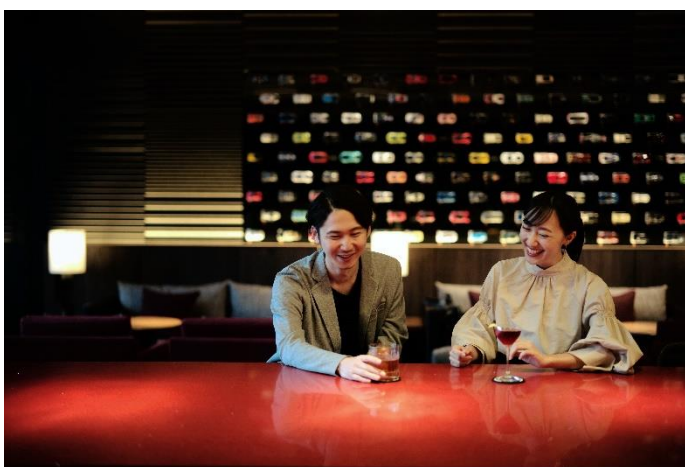
約 270 台のミニサイズのクルマが壁を彩り、まるで夏祭りのようなワクワク感を演出する「BAR 4563」では、夏の訪れを楽しむ季節限定カクテル「アメーラ！テキーラ！うめーら！！」をご用意しました。

静岡県・小山町の高糖度トマト“アメーラ”を金魚に見立て、夏祭りで金魚をすくい、自宅の金魚鉢で泳がせる情景をモチーフにした、遊び心あふれる一杯です。トマトはピンチョスで“すくって”味わうスタイルで、視覚と味覚の両方で楽しめます。ベースには、夏らしい爽快なテキーラを使用し、ライチリキュールの華やかさと、ライムの酸味、トニックウォーターの軽やかな泡が調和。そして、ローズマリーはまるで水草のようなアクセントを添え、見た目と香りの両方に涼やかな印象をもたらします。

静岡の方言「うめーら（美味しいでしょ）」にかけたネーミングもユニークな、夏だけの一杯をぜひお楽しみください。



サマーカクテル「アメーラ！テキーラ！うめーら！！」



BAR 4563 の内観

<BAR 4563 サマーカクテル概要>

提供期間 6月6日（金）～9月4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 サマーカクテル「アメーラ！テキーラ！うめーら！！」 1,980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）

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。このアトランティックサーモンは、初の国産サーモンとして、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
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。