

2025 年 8 月 29 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」
秋の訪れと共に盛大に祝う開業三周年企画の数々
開業月の 10 月には宿泊券が当たるチャンスも



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 3 周年を迎える節目に向けて、秋の訪れとともに静岡ならではの旬の食材を贅沢に取り入れた、多彩で魅力的なメニューを 9 月より開始いたします。富士山の麓で、秋の味覚とハイアットのラグジュアリーホテルならではのおもてなしに包まれる特別な時間を、ぜひご体験ください。

■ 3 つの特典がついた開業 3 周年記念宿泊プラン

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 3 周年を迎えるにあたり、ご愛顧いただいた皆様へ感謝の気持ちを込めた「開業 3 周年記念プラン（朝食付き）」をご用意しました。3 周年にちなみ、ご宿泊の皆さまへ 3 つの特典をプレゼントいたします。

・ごてんばコシヒカリの新米（1kg×大人人数分）

富士スピードウェイホテルが大切にしてきた「地産地消」の想いに賛同いただいた小山町・御殿場市の6軒の農家が、今年の新米を特別に提供くださった、地元ならではの恵みです。

・ホテルクレジット（3,000 円×大人人数分）

館内のレストランやスパでご利用いただけます。お食事やトリートメントにご活用いただき、より充実したご滞在をお楽しみください。

・ホテルオリジナルトラベルポーチ（一室につき1つ）

旅先で散らばりがちな小物類やアメニティを美しくまとめ、必要なときに取り出しやすい、快適なご旅行に役立つアイテムです。

客室は、雄大な富士山を一望できる「富士山側」、レースコースの三分の一を見渡す「サーキット側」、またはゆったりと過ごせるプライベート感満載の「ヴィラ」からお選びいただけます。クチコミでも常に高評価の和洋ビュッフェスタイルの朝食も含まれており、早朝の富士山を眺めながら優雅な朝食をお楽しみいただけます。さらに、ご滞在中は富士大御神温泉やサウナ、屋内プール、ジムを無料でご利用可能。

この秋の行楽シーズン、雄大な自然とともに、心まで満たされる特別なひとときをお過ごしください。



開業三周年記念宿泊プランの概要

対象期間 9月1日（月）チェックインから11月30日（日）のチェックアウトまで

特典内容

- ・朝食
- ・ごてんばコシヒカリ新米（大人人数分 × 1kg）
- ・ホテルクレジット（大人人数分 × 3,000 円）
- ・ホテルオリジナルトラベルポーチ（一室あたり1つ）

予約方法 [スペシャルオファー&プロモーション | 富士スピードウェイホテル](#)

電話 ハイアット予約センター 0550-20-1237（受付時間：8:00～20:00）

備考

- ・オリジナルトラベルポーチはネイビーとブラウンの2色展開（色の指定不可）。

■マスカット & 巨峰アフタヌーンティーで味わう秋の恵み



富士山の雄大な眺望を誇る「TROFEO ラウンジ」では、2025年9月5日（金）から12月4日（木）まで、秋の味覚・巨峰とマスカットを贅沢に使ったアフタヌーンティーを提供します。

フロマージュブランのムースにはマスカットと巨峰を華やかに飾り、檸檬ジュレを合わせて爽やかな一皿に。アールグレイが香るタルトには、瑞々しい巨峰と熟した無花果を添え、秋の果実が織りなす豊かな味わいを楽しめます。

さらに、ホテル開業3周年を記念して、ピエール・エルメ・パリのマカロン2種も登場。「モガドール」はパッションフルーツとショコラオレの調和が魅力で、「イスパハン」はライチとローズが香るクリームにフランボワーズのコンフィを合わせ、それぞれティースタンドに彩りを添えます。

セイボリーには、総料理長・石井順監修の「エスプレッソ風味のチキンレバームース」をご用意。濃厚でまろやかなレバームースにエスプレッソのほろ苦さを効かせ、グリルトーストやフレッシュな果実と合わせることで、より奥深い味わいを演出します。

ドリンクは、オリジナルブレンドコーヒーやロンネフェルトの紅茶をお好きなだけ。秋色に染まる景色とともに、特別なティータイムをお過ごしください。

<マスカット & 巨峰アフタヌーンティーの概要>

期 間 9月5日（金）～12月4日（木）

料 金 おひとり 4,840 円

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）

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

※前日までの完全予約制

※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。

■秋の旬に舌鼓を打つイタリアンディナーコース

オープンキッチンの臨場感が楽しめるトラットリアスタイルの「TROFEO イタリアン」では、選べるパスタとメイン料理を含む全5品のディナーコースをご提供しております。

季節のフルーツと切りたてのモルタデッラハムを贅沢に盛り合わせたサラダは、彩り豊かな野菜にマッシュルームやクルミ、ピスタチオといったナッツの食感と旨味が調和。仕上げのトリュフドレッシングが豊かな香りを添え、味わいに深みをもたらします。

続く秋の味覚を感じる太刀魚の炙りカルパッチョは、マスカットとキウイの甘酸っぱいソースが絶妙にマッチ。濃厚なボルチーニクリームソースを絡めたリガトーニは、生麺ならではのもちもち食感とともに秋らしい旨味が口いっぱいに広がります。

メインディッシュのおすすめは、仔牛フィレ肉とプロシュートを使った伝統料理「サルティンボッカ」。プロシュートの塩味がジューシーな仔牛フィレの旨味を閉じ込め、しっとりやわらかな食感に仕上げました。サツマイモのマッシュポテトとカリッと香ばしいチップスの2種の食感が絶妙なアクセントとなり、一皿の完成度を高めています。

季節の食材を生かした彩り豊かなコースで、秋ならではのイタリアンの魅力をご堪能ください。



切りたてモルタデッラハムと彩り野菜のサラダ



仔牛フィレとプロシュートのサルティンボッカ

<TROFEO イタリアン 秋のディナーメニュー概要>

提供期間 9月5日(金)～12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 8,800 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。

■香ばしい炭火と旬の恵みを楽しむ炉端のディナーコース

炉端焼きレストラン「Robata OYAMA」では、秋の味覚を存分に楽しめる特別ディナーコースをご用意しております。

ホテル開業3周年を記念した全7品のコースの中でも、備長炭で皮目を香ばしく炙り上げる鰹のたたきは、開業より不動の人気メニューとして多くのお客様から高い評価をいただいております。

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絶妙に配合したシェフオリジナルのスパイスとともにご提供し、醤油やワサビでは味わえない鰹本来の旨味を引き立てます。

また、メインの「本日のおすすめ国産牛」は、サーロインを炭火でじっくりと丁寧に焼き上げることで旨味と肉汁を閉じ込め、外は香ばしく中はしっとりと柔らかな絶妙な仕上がりに。自家製の舞茸ねぎ味噌が深みのあるコクと風味を添え、一層贅沢な味わいをお楽しみいただけます。

締めには、熟練の寿司職人が握る旬の魚を使った握り寿司3貫と、季節を感じるデザートをご用意。

秋の夜長にふさわしい、心も体も満たされる至福のひとつときをお過ごしください。



鰹のたたき 炭火炙り



本日のおすすめ国産牛

<Robata OYAMA 秋のディナーメニュー概要>

提供期間 9月5日(金)～12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)

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。

■静岡の恵みとミクソロジーが織りなす、特別な一杯

約 270 台のミニカーがアートとして並ぶユニークな空間が特徴の BAR 4563 では、ホテル開業時に誕生したシグネチャーカクテル 3 種「KYO」「WA」「KA」を、開業 3 周年の特別な節目に合わせ、新たな視点と技術でリバイバル展開しています。

静岡県産の食材への情熱とミクソロジーの技術が融合した一杯の中でも、特に注目されるのが「Re:WA」。静岡の地酒、県産みそ、バナナ、クルミ、ヨーグルト（ホエー）を絶妙に組み合わせ、仕上げに静岡県産ほうじ茶チョコレートを削りかけ、金粉をあしらいました。一見想像し難い素材の組み合わせから生まれる豊かな味わいは飲む人を魅了し、BAR 4563 のこだわりを表現しています。



開業 3 周年記念カクテル “Re:WA”

<ホテル開業 3 周年記念カクテル「Re:WA」の概要>

提供期間 9 月 5 日（金）～12 月 4 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 Re: WA 2,200 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 3 周年記念プレミアムガチャ

富士スピードウェイホテルは、開業 3 周年を記念して、10 月 1 日～31 日限定の特別ガチャ企画を開催します。対象メニューをご注文いただくことで、誰でもガチャにチャレンジできます。

最大の目玉賞品は「ペア宿泊券」。また、ディナーやランチ、アフタヌーンティー、ホテルオリジナルギフトなど、さまざまな豪華プレゼントをご用意しています。

とくにおすすめのメニューは、炉端レストランで開業以来初となるランチ営業で、10 月の週末限定で実施いたします。

「ふじのくに食の都仕事人」として静岡県より表彰され、25 年以上寿司と向き合ってきた泉地シェフ監修の海鮮漬け丼やしらす丼などの丼ぶりメニューをお楽しみいただけます。

ラグジュアリーホテルのおもてなしで美味しい料理をお得に楽しみながら、ワクワクのガチャ体験が特別な体験を演出します。



ROBATA OYAMA 初となるランチ海鮮丼

ホテル開業3周年記念プレミアムガチャの概要

- 対象期間 10月1日（水）から10月31日（金）まで
- 企画内容 対象メニューをご注文いただくとガチャを引けます。
- 対象メニュー ・TROFEO ラウンジのアフタヌーンティー 4,840 円
 ・TROFEO イタリアンのランチコース 3,900 円
 ・TROFEO イタリアンのディナーコース 8,800 円
 ・Robata OYAMA のディナーコース OMIKA 15,400 円
 ・Robata OYAMA のディナーコース FUJI 19,800 円
 ・Robata OYAMA の丼ぶりランチ 3,900 円
 ・BAR 4563 のホテル開業3周年記念カクテル 2,200 円
- 賞品例 ・富士スピードウェイホテルのペア宿泊券
 ・TROFEO イタリアンのペアディナー券
 ・Robata OYAMA のペアディナー券
 ・ホテルオリジナルグッズなど
- お席の予約 ホテル公式サイト fujispeedwayhotel.jp
- ※ご宿泊に限らずご参加いただけます。
- ※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や賞品が変更となる場合がございます。

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。



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。



「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。