

2026 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」
春のお出かけ気分が高まるアフタヌーンティーやイタリアンメニュー
ユニークなオリジナルカクテルも登場



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、3月6日（金）より、春のお出かけが楽しみになる多彩なメニューをご提供いたします。

今季の注目は、季節の移ろいを華やかなスイーツで表現した「スプリングフラワーアフタヌーンティー」や、しらすや春苺など旬の食材を味わえるイタリアンランチ。富士山の絶景を望むロケーションと都心からのアクセスの良さを活かし、春の陽気に誘われて気軽な日帰り旅を楽しみたい方にもぴったりのラインナップです。

麗らかな季節とともに、ここでしか出会えない春の味わいと特別なひとときをお楽しみいただけます。

■テーブルの上に花咲くティータイム

富士山の雄大な景色を一望できる「TROFEO ラウンジ」では、春の訪れを華やかに感じていただける「スプリングフラワーアフタヌーンティー」を、3月6日（金）から6月11日（木）までご提供いたします。花々の香りやエディブルフラワーをまとうせ、移ろう春の情景をそれぞれのスイーツに閉じ込めた、彩り豊かなティーセットです。



淡い紫のグラデーションが、静かな春の夜明けを思わせる「パンナコッタ バイオレットゼリー」は、ヨーグルトの爽やかさにスマイルのエッセンスが重なる繊細な味わい。柔らかな春の陽射しのように明るい色味の「フロマージュブランのムースとはちみつ風味のチュイール」は、しっとりとした焼き上げたダックワーズ生地とクリーミーなムースが織りなす食感のコントラストが魅力。「静岡県産苺と金柑のタルト」は、ジューシーな苺の甘みと相性の良い金柑のほろ苦さが重なり、ふわりと香るバラ風味のしずくが、春の庭園を思わせます。新緑の季節へ向かう彩りを表現した「ピスタチオのマカロン」は、新しく就任したパストリーシェフ中島のシグネチャーメニューのひとつ。ひと口で違いがわかる軽やかな食感と、ピスタチオの香ばしさをしっかり感じられるクリームが、春の深まりを感じさせます。これら4種類のスイーツの並びは「春の陽の移り変わり」を表す順になっており、順番に食すと一層楽しめる構成になっています。

また、スイーツのお供として登場する4品のセイボリーも注目です。黒毛和牛ローストビーフのブルスケッタは、丁寧な火入れによる旨味が際立つ一品。リトルジェムレタスを合わせたシーザーサラダラップロールは、グリルチキンとベーコンの塩気が心地よく調和します。フジアトランティックサーモンのいなり寿司は出汁の旨味が引き立ち、老舗・サカグチヤの油揚げが香ばしさを添えます。新玉ねぎの甘さを生かしたクリームスープにエシャレットの天婦羅を合わせ、まるでコース料理のような上質な味わいがティータイムをより豊かにしてくれます。自家製の桜風味のクランベリースコーンは、静岡県産苺ジャムとクロテッドクリームで春らしい優しい甘さを楽しめます。

季節が新しい呼吸を始めるこの時期に、華やかなアフタヌーンティーと共に心ほどける優雅な午後のひとときをお過ごしください。



セイボリー4種



店内から見える富士山の様子

<スプリングフラワーアフタヌーンティーの概要>

期 間 3月6日(金)～6月11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 16:00)

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。掲載画像は2名分の内容です。

■イチゴたっぷり！華やかな春のイタリアンランチ

富士山の雄大な景色を望み、オープンキッチンの開放的なダイニングが自慢の「TROFEO イタリアン」では、前菜・メイン・デザートをお好みで自由に組み合わせられるプリフィックスランチをご提供。

その中でもおすすめは、旬のしらすの旨みと春野菜の瑞々しさが広がる「スパゲッティ アーリオ・オーリオ」、ホテルからほど近いセリザワマルシェ（御殿場市）の春苺と高糖度アメルマトマトの甘酸っぱいハーモ



ニーを楽しむカプレーゼ、そして、春苺のスープに爽やかなミントの香りを添え、ピスタチオ入りのサクサクとしたメレンゲをあしらったパンナコッタなど、春らしい彩りと香りをお楽しみいただけます。

また、プリフィックスランチと富士大御神温泉のセットの利用が、女性やカップルの間で人気。バススタ新宿からは小田急ハイウェイバスの直通便も運行しており、都内からのアクセスも快適。プチ旅行気分、春の花々やアウトレットでのショッピングとあわせた日帰り旅でのご利用もおすすめです。

<春のプリフィックスランチの概要>

期 間 3月6日(金)～6月11日(木)

料 金 プリフィックスランチ 4,180 円

提供場所 TROFEO イタリアン (3F)

提供時間 11:30 - 14:00 (ラストオーダー 14:00)

ご予約 ウェブ <https://bit.ly/trofeo-book-ja>

※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。

■匠の技が導く、春食材の奥深い味わい

静岡の食のジャーニーを堪能できる「Robata OYAMA」では、春の食材を炭火で丁寧に仕上げるディナーコースをご用意しました。火入れの技が引き出す旨味と、和の繊細な味わいが重なりあい、大人の夜にふさわしいひとときを演出します。

「OYAMA コース」と「OMIKA コース」で提供するのは、フジアトランティックサーモンと春キャベツの紙包み焼き。国産アトランティックサーモンの上質な脂と、柔らかく甘い春キャベツを包み、炭火でじっくりと火入れすることで、素材の旨味を逃さずふっくらと焼き上げました。香り高い自家製の蔭味噌が奥行きを与え、レモンをひと搾りすることで春らしい軽さが加わります。

最上級の「FUJI コース」では、和牛フィレの炭火焼きと新玉ねぎのグリルが登場。きめ細やかな和牛フィレに、瑞々しい甘さを蓄えた新玉ねぎを合わせ、ふわりと香るかつお節を贅沢に添えました。仕上げに繊細な出汁をやさしく回しかけると、炭火の香り、肉の旨味、春野菜の甘味が一体となり、滋味深い味わいへと昇華します。

春の食材が持つ魅力を、匠の技と炭の力で丁寧に引き出した Robata OYAMA ならではのディナーコース。その奥深い味わいを、存分にご堪能ください。



フジアトランティックサーモンと
春キャベツの紙包み焼き 蔭味噌



和牛フィレの炭火焼きと新玉ねぎのグリル
山葵 鰹節 出汁

<Robata OYAMA 春のディナーメニュー概要>

期 間 3月6日(金)～6月11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-jp>／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。

■春の彩りを味わうイタリアンディナーコース

オープンキッチンの臨場感と、温もりあるトラットリアスタイルが魅力の「TROFEO イタリアン」では、総料理長の石井が趣向を凝らした、個性豊かな3種類のディナーコースをご用意しています。

おすすめの「BIANCO コース」(全6品)は、春の訪れを感じる前菜“春よ来い”が登場。旬のフルーツを巧みに取り入れたサラダに定評のあるTROFEOならではの一品で、人参のラペやイエロートマトにオレンジと林檎の瑞々しさを重ね、石井が“食べる牛乳”と称する七富チーズ工房のモッツアレラを合わせた、春らしい彩りの前菜に仕上がっています。

メイン料理のおすすめは、国産牛のハンバーググリル。こぶし大の丸いパテに焼き目を付けた後、オーブンでじっくり火を入れることで旨味を凝縮し、外は香ばしく中は驚くほど柔らかい仕上がりに。新緑を思わせる鮮やかなグリーンサルサベルデが清々しいアクセントとなり、グリルした新玉ねぎとバルサミコ酢が味わいを可憐にまとめます。

ライブ感あふれるオープンキッチンとトラットリアの温もりで味わう、春の恵みを活かしたTROFEO イタリアンのディナーコースを、ぜひお楽しみください。



“春よ来い” オレンジ 人参 林檎 イエロートマト
七富チーズ工房のモッツアレラ



国産牛のハンバーグのグリル
サルサベルデと新玉ねぎとバルサミコ酢

<TROFEO イタリアン 春のディナーメニュー概要>

- | | |
|---------------------------------|---|
| 期 間 | 3月6日(金)～6月11日(木) |
| 提供場所 | TROFEO イタリアン (3F) |
| 提供時間 | ディナー 17:00 - 22:00 (コースメニューラストオーダー 21:00) |
| 料金 | VERDE コース 8,800 円／BIANCO コース 11,000 円／ROSSO コース 13,200 円 |
| ご予約 | ウェブ bit.ly/trofeo-book-ja ／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。 | |

■花見気分を味わう、スプリングカクテル

ディナーの余韻をゆっくりと楽しむ一杯にふさわしい「BAR 4563」では、春の夜を彩る“花見”から着想を得た 3 種のカクテルをご提供します。花を愛でるひとときの情景を一杯ごとに表現し、女性でも飲みやすい味わいやノンアルコールカクテルもご用意しました。

この春一押しのカクテル「花見で一杯」は、花札の役“花見で一杯”にインスパイアされたカクテル。静岡県産の地酒・志太泉をベースに、桜風味の紅茶、桜シロップ、ライムジュース、ソーダを合わせ、すっきりとした飲み心地に仕上げました。升の縁に添えた桜塩と、そっと浮かべた桜の花びらが、春らしい遊び心を演出します。

「桜スパークリングソルベ」は、満開の桜をイメージ。自家製の桜シャーベットに、エルダーフラワーやローズの華やかな香りを重ね、ノンアルコールのスパークリングワインの軽やかな泡が春爛漫の表情を引き立てます。

「葉桜」は、桜風味の紅茶をインフューズしたスピリッツにシェリーのハーブの香りを重ね、桜ウッドのSmokeで“葉桜”の余韻を表現した大人のカクテル。春の移ろいを静かに感じられる、奥行きのある一杯です。

春の夜をしっかりと華やかに彩る特別なカクテルを味わいに、ぜひ「BAR 4563」へお越しください。



「花見で一杯」



「桜スパークリングソルベ」



「葉桜」

<BAR 4563 スプリングカクテルの概要>

期 間 3月6日(金)～6月11日(木)

提供場所 BAR 4563 (3F)

提供時間 17:00 - 23:00 (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 「花見で一杯」2,200円／「桜スパークリングソルベ」2,420円／「葉桜」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。

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。



ペストリーシェフ 中島達也（なかじま たつや）

パーク ハイアット 東京で13年間研鑽を積んだのち独立し、埼玉県で自身の店を開業。看板商品のマカロンをはじめ、モンブランやショートケーキには根強いファンが多く、確かな技術と繊細な味わいで高い評価を得てきました。2026年2月1日付で富士スピードウェイホテルのペストリーシェフに就任。「静岡が育む果実や旬の素材が秘める瑞々しい魅力を、これまで培ってきた技術と創造性で、心に残る一皿としてお届けします。素材が語る物語に寄り添いながら、遊び心を散りばめた新たな味わいや体験を追求し、多くの皆さまに笑顔になっていただけるよう努めてまいります。」と意気込みを語っています。



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。