

2026年5月28日
富士スピードウェイホテル

富士山を望む富士スピードウェイホテルに夏限定メニューが登場
毎年人気の「PEACH AFTERNOON TEA」や静岡県産食材を使ったディナー
6種のサマーハーブカクテルを2026年6月12日（金）より提供開始



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「[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、2026年6月12日（金）から9月3日（木）まで、富士山を望むロケーションで楽しむ夏限定メニューを提供いたします。本企画では、旬の果実や静岡県産食材をふんだんに取り入れた、シーズナルなガストロノミー体験をご提案します。毎年ご好評をいただいている桃を主役にした「PEACH AFTERNOON TEA」をはじめ、ピザ窯や炭火を用いた夏のディナーコース、ハーブの香りを活かしたサマーハーブカクテルを展開します。

■瑞々しい香りに包まれる、桃のアフタヌーンティー

富士山の雄大な景色を一望できる「TROFEO ラウンジ」では、毎年ご好評をいただいている「PEACH AFTERNOON TEA」をご用意します。今年は例年以上に桃を贅沢に使用し、フレッシュ、コンポート、ジュレ、コンフィチュールなど、多彩な表情でその魅力を表現しました。旬を迎える瑞々しい桃の香りと味わいを存分に楽しめる、夏季限定のアフタヌーンティーです。

スイーツは、旬を迎えた桃の瑞々しさを、多彩な表情で楽しめる4種をご用意しました。「桃のトライフル」は、ショートケーキをグラスに閉じ込めました。フレッシュの桃、カスタードクリーム、スポンジ、生クリームに、果肉感を残した桃のコンポートを重ね、ピーチメルバを思わせる淡いピンクのソースとクラッシュした桃のゼリーが、涼やかな余韻を添えます。「和紅茶香る桃のタルト」は、濃厚なカスタードを焼き込んだ桃のフランを土台に、フレッシュな桃を重ねた一品。ピスタチオとラズベリーが彩りを添え、和紅茶パウダーを混ぜ込んだ生クリームが、果実の甘みをやさしく引き立てます。「桃とホワイトチョコレートのムース」は、桃のコンポートを使ったジュレを忍ばせ、艶やかな桃色のグラサージュで仕上げた、甘さ控えめの上品な味わい。「桃のマカロン」は、桃の香りを閉じ込めた生地でバタークリームを挟み、繊細な食感がアクセントを添えます。

セイボリーには、夏らしい軽快さと味わいの深さを兼ね備えた4品をご用意しました。総料理長の石井が自ら調合したコーヒー風味のスパイスをまとったゴテンバポークのプルドポークは、スモークパプリカマヨネーズと絡むことで、香ばしさとコクが立体的に広がります。鰹のコンフィのサラダサンドイッチは、パプリカや胡瓜、セロリにバジルとサワークリームが重なり、爽やかな後味に。ほかにもフジアトランティックサーモンの押し寿司や、やさしい甘みの夏蕪の冷製スープが、甘味とのバランスを美しく描きます。さらに、自家製スコーン2種にはクロテッドクリームと、スパイスを効かせた自家製の桃のコンフィチュールを添えてご提供。

夏の富士山を望む空間で、桃が描く季節の表情を味わう、特別なひとときをお楽しみください。



桃のスイーツ4種



セイボリー4種

<PEACH AFTERNOON TEA の概要>

期 間 6月12日(金)～9月3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)

※前日の正午までの完全予約制。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。

■夏の躍動を味わう、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洗練された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・石井が夏の食材にフォーカスしたディナーコースをご用意しています。瑞々しさ、香ばしさ、そして遊び心で、夏のエネルギーを一皿一皿に映し出します。

「VERDE コース」と「ROSSO コース」の前菜には、「鱸(すずき)のカルパッチョ仕立て フェンネルとグレープフルーツ 静岡県産パッションフルーツのソルベ」が登場。旬を迎える鱸の繊細な旨味に、フェンネルの清涼感と柑橘の酸味を重ね、希少な静岡県産パッションフルーツのソルベを添えました。溶けゆくソルベがドレッシングへと変わり、味わいの表情がゆっくりと広がります。

「VERDE コース」と「BIANCO コース」のおすすめメインは、「溶岩に見せかけたコーヒー風味のゴテンバポークのロースト ローズマリーポテトとバナナのキャラメリゼ」。富士山の黒い溶岩を思わせる大胆な一皿は、ピザ窯で火入れした渡辺ハム工房のゴテンバポークを豪快に盛り付けました。表面は香ばしく、中は驚くほど柔らかく仕上げられています。総料理長・石井オリジナルのコーヒー風味のスパイスが、味わいに奥行きを添えます。ローズマリーポテトとバナナのキャラメリゼが、甘みと香ばしさのコントラストを描きます。

最上級の「ROSSO コース」では、「和牛フィレとロブスターテールのグリル スモークパプリカと唐辛子のピリピリバターソース」をご用意。日本一高い富士山と、日本一深い駿河湾という、山と海の恵みが近接する静岡の地形から着想を得て、クラシックな“サーフ&ターフ”の組み合わせを、TROFEO イタリアンならではの感性で再解釈しました。和牛フィレのきめ細かな旨味と、ロブスターの甘みが重なり、スモークパプリカと唐辛子のバターソースが食欲を心地よく刺激します。

ライブ感あふれる空間で味わう、夏の躍動を映した TROFEO イタリアンのディナーコースをぜひご堪能ください。



鱸(すずき)のカルパッチョ仕立て
フェンネルとグレープフルーツ
静岡県産パッションフルーツのソルベ



溶岩に見せかけたコーヒー風味の
ゴテンバポークのロースト
ローズマリーポテトとバナナのキャラメリゼ



和牛フィレとロブスターテールのグリル
スモークパプリカと唐辛子のピリピリバターソース

<TROFEO イタリアン 夏のディナーメニュー概要>

期 間 6月12日(金)～9月3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。

■炭火が描く、夏の滋味

静岡の食のジャーニーを体現する「Robata OYAMA」では、夏の食材を主役にした季節のディナーコースをご用意しました。炭火の力を知り尽くした匠の技が、素材の瑞々しさと旨味を引き出し、夏ならではの味わいを創造します。

「OYAMA コース」の幕開けを飾るのは、「黄色いサラダ とうもろこしドレッシング」。すりおろし、焼き、ポップコーンという三つの異なる技法で仕立てたとうもろこしを一皿に重ね、それぞれの甘みや香ばしさ、食感の違いを楽しめる一品です。黄色い人参やかぼちゃ、ミニトマトが明るい彩りを添え、夏の光を映したような構成が、これから始まるコースへの期待を高めます。

最上級の「FUJI コース」では、「活鮑 あおさととろろ」をご提供。炭火で丁寧に焼き上げた活鮑は、引き締まった身と濃厚な旨味が際立つ逸品です。料理長・泉地が考案したオリジナルのとろろと、香り高い青海苔を添えることで、磯の香りと奥深い味わいが重なり合います。

季節の恵みと炭の香り、そして技が織りなす Robata OYAMA の夏のディナーコース。ここでしか味わえない、洗練された夏のひとときをご堪能ください。



黄色いサラダ とうもろこしドレッシング



活鮑を炭火で火入れする様子



活鮑 あおさととろろ

<Robata OYAMA 夏のディナーメニュー概要>

期 間 6月12日(金)～9月3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。

■夏の夜を解き放つ、サマーハーブカクテル



マジックアワーに浮かぶ富士山の輪郭と、夜へと移ろう空の表情が美しい「BAR 4563」では、夏の夜に寄り添う6種のサマーカクテルをご用意しました。ハーブやスパイスを主役に、アルコール3種、ノンアルコール3種をラインアップしています。

「イタリアンパセリ」は、青々しいハーブの香りに、オリーブオイルのまろやかさを重ねた一杯。レモンチェッコとウォッカのキレに、ジンジャーエールの爽快感が広がります。そしてセロリリーフの清涼感と果実味が調和する「セロリリーフ」や、クラシックなモヒートにひねりを加えた「コリアンダーモヒート」を揃えました。

ノンアルコールカクテルも、素材の個性を際立たせた3種をご用意。「紫蘇」は、紫蘇の清涼感に山椒のほのかな刺激が重なり、フレッシュパイナップルの果実味が全体をやさしくまとめる一杯。和の香りとトロピカルな甘みが、軽やかな余韻を残します。また、バジルとレモングラスに果実味を重ねた「バジル」や、ハイビスカスの酸味が心地よい「ゲットザパワー」が、夏の夜に軽やかな余韻を残します。

BAR 4563 で、夏の風を感じながら、ハーブが描く新しいサマーカクテル体験をお楽しみください。

<BAR 4563 サマーハーブカクテルの概要>

期 間 6月12日(金)～9月3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 カクテル 2,200円:「イタリアンパセリ」、「セロリリーフ」、「コリアンダーモヒート」。

ノンアルコールカクテル 1,980円:「紫蘇」、「バジル」、「ゲットザパワー」。

※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、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 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。



よくある質問 (FAQ)

Q. PEACH AFTERNOON TEA (ピーチアフタヌーンティー) はいつからいつまで提供されますか。

A. PEACH AFTERNOON TEA (ピーチアフタヌーンティー) は2026年6月12日(金)から9月3日(木)まで提供します。提供場所は富士スピードウェイホテル3階のTROFEO ラウンジです。

Q. PEACH AFTERNOON TEA (ピーチアフタヌーンティー) は予約が必要ですか。

A. PEACH AFTERNOON TEA (ピーチアフタヌーンティー) は前日の正午までの完全予約制です。予約はウェブまたはホテル代表電話で受け付けます。

Q. PEACH AFTERNOON TEA (ピーチアフタヌーンティー) はどの時間帯に利用できますか。

A. PEACH AFTERNOON TEA (ピーチアフタヌーンティー) は13:00から17:00まで提供します。ラストオーダーは16:00です。

Q. 富士スピードウェイホテルの夏限定メニューには何がありますか。

A. 桃を主役にしたアフタヌーンティー、TROFEO イタリアンのディナーコース、Robata OYAMAのディナーコース、BAR 4563のサマーハーブカクテルを提供します。

Q. ノンアルコールカクテルはありますか。

A. BAR 4563ではノンアルコールカクテルを3種提供します。「紫蘇」「バジル」「ゲットザパワー」を用意します。

「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。