

2026 年 8 月 20 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
秋限定メニューを 2026 年 9 月 4 日より提供開始
「AUTUMN AFTERNOON TEA」や、フジアトランティックサーモンを堪能する
イタリアン&炉端ディナーが登場



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、2026 年 9 月 4 日（金）から 12 月 3 日（木）まで、富士山を望むロケーションで楽しむ秋の限定メニューを提供します。本プロモーションでは、実りの季節を彩る「AUTUMN AFTERNOON TEA」をはじめ、日本初の陸上養殖アトランティックサーモン「フジアトランティックサーモン」を主役に据えた、イタリアンや炉端などの多彩なガストロノミー体験をご提案します。富士山が秋色へと移ろう季節に、食を通じて秋の深まりを感じるひとときをお届けします。

■秋の実りを映したオータムアフタヌーンティー

「AUTUMN AFTERNOON TEA」では、栗やりんご、ぶどう、かぼちゃなど秋を代表する食材を取り入れ、実りの季節らしい彩りとともに、秋の訪れを感じるティータイムをお届けします。スイーツは、秋ならではの味覚を楽しめる 4 種をご用意しました。「モンブラン」は、サクサクとしたメレンゲを土台に、生クリームとなめらかな栗のクリーム、濃厚な栗のペーストを重ねた王道の一品。栗の豊かな香りと奥深いコクが幾重にも重なります。「林檎のキャラメルムース」は、クランブルの食

感に、軽やかなキャラメルムースと濃厚なキャラメルムースを重ね、じっくり煮込んだりんごのコンポートを合わせました。グラスの上には特製アップルパイを添え、異なる食感や風味の重なりを一つのデザートでお楽しみいただけます。「巨峰とシャインマスカットのタルト」は、香ばしく焼き上げたアーモンドクリームのタルトに、瑞々しい巨峰とシャインマスカットを贅沢にあしらひ、白ワイン風味のゼリーで艶やかに仕上げました。果実のフレッシュな甘みと上品な香りが広がります。「南瓜のマカロン」は、生地にもクリームにもかぼちゃをたっぷり使用し、ほっくりとした風味とやさしい甘さを閉じ込めました。

セイボリーには、秋の食材を取り入れた4品をご用意しました。スモークサーモンのシリアルブレッドサンドイッチは、ほうれん草と胡瓜を合わせたディルクリームが爽やかなアクセントとなり、サーモンの風味を引き立てます。根菜とマッシュルームのキッシュは、秋野菜の滋味と香ばしい生地の調和が特徴。ポテトとベーコンのテリーヌは、薄くスライスしたポテトの層が口当たりよく、ベーコンのコクが広がります。さらに、かぼちゃのクリームスープはカプチーノスタイルでご提供し、ふんわりと軽やかなフォームミルクとかぼちゃの濃厚な甘みをお楽しみいただけます。また、自家製スコーンはプレーンと、胡桃とチョコレートの2種類をご用意。クロテッドクリームとともに、御殿場・セリザワマルシェのいちごをいちじくとじっくり煮詰めた自家製ジャムを添えてご提供します。

秋色が深まる富士山の景色とともに、実り豊かな季節を表現したアフタヌーンティーをお楽しみください。



スイーツ4種



セイボリー4種

<AUTUMN AFTERNOON TEA の概要>

期 間 9月4日(金)～12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。

■秋の恵みとフジアトランティックサーモンが彩るイタリアンディナーコース



フジアトランティックサーモンのマリネ
赤キャベツのピクルス オレンジ デイル



フジアトランティックサーモンのグリル
ほうれん草入りファルファールパスタ
スパイシークリームソース

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・石井が秋の味覚にフォーカスしたディナーコースをご用意します。

秋刀魚や茸、根菜などの食材を取り入れながら、今年は日本初の陸上養殖アトランティックサーモン「フジアトランティックサーモン」を主役に据えました。販売開始当初からこの食材と向き合ってきた総料理長・石井が、マリネやグリルなど多彩な調理法を通して、その持ち味を表現します。

気軽に TROFEO イタリアンの自慢の料理を堪能できる「VERDE コース」では、フジアトランティックサーモン本来の持ち味を引き立てた「フジアトランティックサーモンのマリネ 赤キャベツのピクルス オレンジ デイル」をご用意。きめ細やかな身と上品な脂を持つサーモンに、赤キャベツの爽やかな酸味とオレンジの果実味を重ね、デイルの香りが全体を軽やかにまとめます。パスタには、「フジアトランティックサーモンのグリル ほうれん草入りファルファールパスタ スパイシークリームソース」が登場。香ばしくグリルしたサーモンは、あえて崩しすぎずに大きめにほぐして盛り付けることで、ふっくらとした食感と脂の甘みを感じられます。リボンの形が愛らしいファルファールに濃厚なクリームソースが絡み、チリフレークのほどよい辛みが味わいのアクセントに。さらに、素揚げしたほうれん草の食感が彩りを添え、仕上げに削りたてのパルミジャーノ・レッジャーノが豊かな旨みを引き立てます。



フジアトランティックサーモンと
季節の果物のカルパッチョ イクラ添え



和牛フィレとロブスターテールのグリル
ローストガーリック チリレモンバター

最上級の「ROSSO コース」では、「フジアトランティックサーモンと季節の果物のカルパッチョ イクラ添え」を前菜としてご提供。なめらかな舌触りのサーモンにいちじくをはじめとする季節の果物の果汁感が一口ごとに溢れて、イクラの塩味と食感が華やかなアクセントを添えます。さらにメインには、「和牛フィレとロブスターテールのグリル ローストガーリック チリレモンバター」が登場。きめ細かな肉質を誇る和牛フィレ、甘み豊かなロブスターテールを香ばしく焼き上げ、ローストガーリックと、爽やかな酸味にほのかな辛味を効かせたチリレモンバターソースで仕上げました。山と海の恵みが織りなす、静岡の豊かな自然を思わせる食材の組み合わせが、コースのクライマックスを彩ります。実り豊かな秋の味覚と、富士山の麓で育まれたフジアトランティックサーモンの多面的な魅力を、季節限定のディナーコースでご堪能ください。

<TROFEO イタリアン 秋のディナーメニュー概要>

期 間 9月4日(金)～12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。

■実りが深まる、秋の炉端

静岡の食のジャーニーを体現する「Robata OYAMA」では、秋ならではの食材を取り入れた季節限定ディナーコースをご用意しました。旬を迎える魚介や根菜、果物を用いながら、炭火の香りと和の技法で素材の持ち味を丁寧に引き出した料理をお届けします。

3つのディナーコースの中でもおすすめの

「OMIKA コース」では、「秋の味覚白和え衣掛け 柿 梨 春菊」を前菜としてご提供します。旬を迎えた柿と梨のみずみずしさを主役に、御殿場市で100年以上の歴史を持つサカグチヤの豆腐と胡麻を使った白和え衣をふんわりと重ねました。果物と和

えるのではなく、あえてやさしく纏わせることで、素材本来の食感と甘みを引き立てています。下に敷いた春菊の煮浸しの胡麻和えのほろ苦さが味わいに奥行きを添え、季節の移ろいを感じさせる一皿です。

焼物には、「フジアトランティックサーモン炭火焼き 玉子味噌ソース」が登場。日本初の陸上養殖アトランティックサーモンとして知られるフジアトランティックサーモンをさっと炭火で焼き上げ、表面は香ばしく、中はしっとりとしたレアの状態に仕上げました。卵黄と油を乳化させた玉素（たまもと）に、西京味噌



秋の味覚白和え衣掛け 柿 梨 春菊

を加えた玉子味噌ソースが、サーモンの脂の甘みを引き立てます。細かく刻んださつま芋のチップスが軽やかな食感を添え、炭火の香りとのコントラストをお楽しみいただけます。

ほかに、「金目鯛の湯引き 秋蕪の甘酢漬けと共に」や、丁寧に炊いた海老芋に海老と菊花を加えたあんを合わせた「海老芋の蒸し物 海老あん掛け 菊花 蓮根チップ」などをご用意しました。さらに、「和牛サーロインの焼き 舞茸と有馬山椒のソース添え 銀杏」や、「きのこの炊き込みご飯」、そして「栗と和三盆のパンナコッタ」へと続き、秋の素材をさまざまな仕立てでお楽しみいただけます。

炭火の香りと旬の食材が響き合う Robata OYAMA の秋のディナーコース。実りの季節ならではの素材の取り合わせと、職人の技が織りなすこの時季だけの味覚をお召し上がりください。



フジアトランティックサーモン



フジアトランティックサーモン炭火焼き
玉子味噌ソース

<Robata OYAMA 秋のディナーメニュー概要>

期 間 9月4日(金)～12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。

■秋の余韻に浸る、カフェにインスパイアされたカクテル

夕暮れとともに富士山のシルエットが深まり、窓の外の景色が少しずつ秋色へと移ろう「BAR 4563」では、そんな季節の情景から着想を得たシーズンカクテルをご用意しました。コーヒーや紅茶を主役に据え、まるでカフェで過ごすひとときのような心地よさを表現したカクテルとノンアルコールカクテルをお届けします。

「Café Suzette」は、デザート感覚で味わうコーヒーカクテルです。焦がしバターを一昼夜かけてブランデーに移し込んだ芳醇なベースに、シナモンやスパイスを加えたオリジナルのカaramelソース、エスプレッソを合わせました。グラスに近づくと、焦がしバターとほろ苦いカaramelのアロマが広がり、エスプレッソと重なり合うことでチョコレートを思わせる奥行きのある風味を生み出します。さらにオレンジジュースとジンジャーエールが軽やかなアクセントを添え、最後まで爽やかな飲み口に。仕上げにはドライオレンジを浮かべ、グランマニエでフランベする演出とともにご提供します。香り、味わい、そしてライブ感を一体で楽しむ一杯です。

ノンアルコールカクテルの「Velvet Harvest」は、アールグレイをベースに、相性の良いシナモンとレモングラスを丁寧にインフューズし、ラ・フランスのピューレやクランベリージュースを合わせました。紅茶の華やかさに果物のやさしい甘みが重なり、トニックウォーターの繊細な泡とともに広がります。仕上げに添えたシナモンスティックが温かみのあるアクセントとなり、実りの季節を思わせる穏やかな余韻を演出します。

カフェの親しみやすさとバーならではの技術が融合した、秋限定のドリンクコレクション。マジックアワーから夜へと移ろう富士山の景色とともに、ゆったりと流れる時間をお楽しみください。



Café Suzette



Velvet Harvest

<BAR 4563 オータムカクテルの概要>

期 間 9月4日（金）～12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「Café Suzette」 2,200円

ノンアルコールカクテル「Velvet Harvest」 1,980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。



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. フジアトランティックサーモンとは何ですか？

A. フジアトランティックサーモンは、Proximar 株式会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。富士山の豊かな湧水を活用して養殖され、きめ細やかな身質と上品な脂のりが特長で、生食から加熱調理まで幅広くお楽しみいただけます。

Q. フジアトランティックサーモンを使用したメニューはどこで楽しめますか？

A. 富士スピードウェイホテル内の「TROFEO イタリアン」と「Robata OYAMA」で、9月4日（金）から12月3日（木）までの期間限定で多彩なメニューをご提供します。TROFEO イタリアンではマリネ、グリル、カルパッチョなど洋食の技法で、Robata OYAMA では炭火焼きと玉子味噌ソースなど和の技法で提供します。

Q. AUTUMN AFTERNOON TEA はいつからいつまで楽しめますか？

A. 9月4日（金）から12月3日（木）まで、TROFEO ラウンジでご提供します。栗やりんど、ぶどう、かぼちゃを使用したスイーツやセイボリー、自家製スコーンをお楽しみいただけます。

Q. AUTUMN AFTERNOON TEA の料金と予約方法を教えてください。

A. 料金はおひとり様4,840円（税込）です。前日正午までの完全予約制で、ウェブまたはお電話にてご予約いただけます。

Q. 富士山を眺めながら食事やアフタヌーンティーを楽しめますか？

A. はい。富士スピードウェイホテルでは、富士山の景色とともに、季節限定のアフタヌーンティーやディナーコース、カクテルをお楽しみいただけます。

Q. BAR 4563 にはノンアルコールの秋限定ドリンクもありますか？

A. コーヒーカクテル「Café Suzette」2,200 円と、ノンアルコールカクテル「Velvet Harvest」1,980 円を提供します。いずれも税込価格で、別途 15%のサービス料を頂戴します。

Q. 20 歳未満でも BAR 4563 を利用できますか？

A. 20 歳未満のお客様は 22:00 以降 BAR 4563 をご利用いただけません。営業時間は 17:00～23:00、ラストオーダーは 22:30 です。

「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。