PRESS RELEASE

2026 年 11 月 19 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

いちご尽くしの「STRAWBERRY AFTERNOON TEA」や

和牛・伊勢海老を味わう冬の限定ディナーが 12 月 4 日より登場

～1 月 4 日からはバー利用者限定でルーフトップテラスを開放。星空観賞を毎日開催～



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）は、2026 年 12 月 4 日（金）より冬限定メニューの提供を開始いたします。

富士山を一望するラウンジでは旬の国産いちごを主役にしたアフタヌーンティーを、レストランでは静岡の食材と冬の味覚を生かしたイタリアンや炉端料理を、バーでは冬の富士山から着想を得たカクテルをご用意。この時季ならではの味覚を、冬の美しい景色とともにお楽しみいただけます。

■国産いちごを贅沢に味わうストロベリーアフタヌーンティー

富士山を一望する「TROFEO ラウンジ」の「STRAWBERRY AFTERNOON TEA」では、厳選された国産いちごを主役に、冬ならではの華やかなティータイムをご提案します。雪化粧をまとった富士山の景色とともに、4 種のスイーツそれぞれに使用した旬のいちごの多彩な味わいをお楽しみいただけます。

「ガトーショコラ 苺のソース添え」は、2種類のチョコレートを使用したほろ苦いガトーショコラに、生クリームと薄く仕立てたチョコレートを重ねた一品。黒胡椒が香る大人らしいアクセントに、ローズマリー風味のいちごソースをお客様ご自身でかけてお召し上がりいただきます。濃厚なチョコレートのコクに、いちごのフレッシュな果実味が重なり、上品な余韻を生み出します。「苺のヴェリーヌ」は、スポンジ生地を土台に、ラズベリーを隠し味に加えたいちごのムースと特製いちごソースを重ねました。グラスの縁にまぶした砂糖が雪景色を思わせる華やかな一品です。「苺のミルフィーユ」は、香ばしく焼き上げたパイ生地に、カスタードクリームとバタークリームを合わせたコク深いクリームをサンド。みずみずしいいちごとピスタチオを添え、食感と風味の調和をお楽しみいただけます。「苺ミルクのマカロン」は、ホワイトチョコレート、生クリーム、いちごピューレを合わせたガナッシュクリームを挟み込んだ甘みのあるマカロンです。

セイボリーには、冬の味覚を取り入れた5品をご提供します。ミートソースとホワイトソース、2種類のチーズを使用したラザニア風スティックトーストは、香ばしく焼き上げた食べ応えのある一品。フライドチキンのミニバーガーは、オリジナルスパイスを効かせた満足感のある味わいに仕上げました。また、富士山麓で育てられたフジアトランティックサーモンを使用したリエットは、ヨーグルトやバター、香草を合わせることでサーモンの旨みを引き立てています。ほかにも、国産いちごとモッツァレラチーズを合わせたカプレーゼをご用意。さつまいもと大根を使用した軽やかなスープは、素材本来のやさしい甘みを生かし、ほっと温まる一杯に仕上げました。

雄大な冬の富士山を望むラウンジで、旬の国産いちごを存分に味わう冬限定の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5種

＜STRAWBERRY AFTERNOON TEA の概要＞

期　　間　　2026年12月4日（金）～2027年3月4日（木）
料　　金　　おひとり5,280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。

■冬の味覚を贅沢に楽しむ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・石井が冬の味覚を取り入れた季節限定のディナーコースをご用意します。

TROFEO イタリアンの魅力を幅広く楽しめる「BIANCO コース」では、静岡らしい食材や冬ならではの温かみを感じるメニューが登場します。

前菜には、「ミナミマグロ頬肉のコンフィ クラッシュポテト サルサベルデ」をご用意。低温でじっくり火を入れたミナミマグロの頬肉のコンフィに、香ばしい自家製ポテトチップスとクラッシュポテトを合わせた温かいサラダ仕立ての一皿です。静岡を代表する食材であるミナミマグロの旨みを引き出し、爽やかなサルサベルデが全体を軽やかにまとめます。高く積み上げたポテトとコンフィに鮮やかなグリーンソースとピンクペッパーをあしらい、クリスマスツリーを思わせる華やかな見た目も魅力です。



ミナミマグロ頬肉のコンフィ
クラッシュポテト サルサベルデ

パスタには、総料理長・石井が自信を持っておすすめする「オレンジ香る国産豚の骨付きリブの煮込みフェットチーネ」が登場します。厳選した国産豚の骨付きリブを約 2 時間かけて丁寧に煮込み、骨からほろりと外れるほど柔らかな食感に仕上げました。イタリアの伝統料理「オッソブーコ」から着想を得て、オレンジの爽やかな香りをまとわせた一品です。

骨付きリブを豪快に盛り付けた見た目は、まるでメインディッシュのような存在感。お客様ご自身で肉をほぐしながらフェットチーネと絡めることで、濃厚なボロネーゼスタイルのパスタが完成します。肉の旨みが溶け込んだソースとトロトロに煮込まれた豚肉、フレッシュオレンジの爽やかな酸味が織りなす、新しいスタイルのパスタ料理をお楽しみください。



オレンジ香る国産豚の骨付きリブの煮込み
フェットチーネ



驚くほど柔らかくほぐれる骨付きリブ

最上級の「ROSSO コース」では、メインディッシュに「和牛ヒレ肉とロブスターテールのグリル エストラゴン風味のロブスタークリームソース」をご提供します。きめ細やかな肉質と上品な旨みを持つ和牛ヒレ肉と、甘み豊かなロブスターテールを香ばしくグリルし、濃厚なロブスタークリームソースで仕上げました。ソースにはエストラゴンの爽やかな香りを効かせ、ロブスターの旨みをより一層引き立てます。山の恵みと海の恵みを一皿で味わう、贅沢なサーフ＆ターフがコースのクライマックスを彩ります。



和牛ヒレ肉とロブスターテールのグリル
エストラゴン風味のロブスタークリームソース

シェフの技が光る温かな冬の料理とともに、大きな窓の向こうに広がる富士山麓の景色を眺めながら、この季節だけの特別なイタリアンディナーコースをご堪能ください。

＜TROFEO イタリアン 冬のディナーメニュー概要＞

期　　間	2026 年 12 月 4 日（金）～2027 年 3 月 4 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。

■冬の炉端を彩る、炭火と海の恵み

静岡の食のジャーニーを体現する「Robata OYAMA」では、冬に旬を迎える魚介や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。炭火の香りと職人の技を掛け合わせ、素材本来の味わいを最大限に引き出した冬ならではの味覚をお届けします。



炭火焼き鰤大根 柚子味噌 木の芽

おすすめの「OMIKA コース」では、焼物として「炭火焼き鰤大根 柚子味噌 木の芽」をご提供します。冬の定番料理であるぶり大根を、Robata OYAMA ならではの趣向で再構築した一皿です。じっくりと柔らかく煮含めた大根の上に、表面を香ばしく炭火で焼き上げた鰤を重ねました。炭火ならではの芳醇な香りをまとった鰤は、外側は香ばしく、内側はふっくらとした仕上がり。柚子の爽やかな香りを効かせた味噌と木の芽がアクセントとなり、冬らしい奥深い味わいを演出します。料理長の泉地が手間を惜しまず仕立てた、今冬おすすめの一品です。

また、最上級の「FUJI コース」では、「伊勢海老の雲丹味噌焼き」が登場します。使用するのは、焼津で水揚げされた希少な伊勢海老。炭火の上に網を敷いて伊勢海老を焼き、さらにその上から炭を重ねることで、まるで炭火のオーブンのような状態を作り出し、上下からじっくりと火を通します。
こうして焼き上げることで、伊勢海老ならではの力強い旨みと甘みを閉じ込めながら、香ばしい炭の香りをまとわせました。そこに濃厚な雲丹味噌を合わせることで、海の恵みが幾重にも重なり合う贅沢な味わいをお楽しみいただけます。
冬の海の幸を贅沢に取り入れた Robata OYAMA の季節限定ディナーコース。炭火が引き出す素材本来の美味しさとともに、この季節ならではの特別な味覚をご堪能ください。



伊勢海老は上下を同時に火入れし、旨みを閉じ込めます



伊勢海老の雲丹味噌焼き

＜Robata OYAMA 冬のディナーメニュー概要＞

期　　間	2026 年 12 月 4 日（金）～2027 年 3 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-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。

■冬の富士山を映す、和のエッセンスを取り入れたシーズナルカクテル

冬の澄み切った空気に包まれ、雪化粧をまとった富士山が美しく姿を現す季節。「BAR 4563」では、そんな冬ならではの情景と日本の素材から着想を得たシーズナルカクテルをご用意しました。
カクテルの「紅富士」は、冬の早朝、山々の向こうから朝日が昇り富士山を赤く染める幻想的な瞬間をモチーフにした一杯です。富士山麓で造られる富士シングルモルトウイスキーをベースに、自家製の紫蘇と緑茶のシロップ、柚子の爽やかな酸味を合わせました。さらに、スターアニスやクローブ、山椒を用いたスパイスシロップが複雑な香りの奥行きを生み出します。グラスの上には、日本酒とカカオを使用したなめらかなフォームを浮かべ、朝日に照らされた雪の山頂を表現。口に含むと、ウイスキーの芳醇な香りとともに、紫蘇や柚子、山椒が織りなす和のニュアンスが広がります。

ノンアルコールカクテルの「雪富士」は、冬晴れの空の下にそびえる富士山をイメージしました。静岡茶の清らかな香りをベースに、グレープフルーツとライムの爽やかな酸味、柚子の繊細な香りを重ねることで、冬の澄み渡る空気感を表現しています。鮮やかなブルーと雪を思わせる白のコントラストは、青空に映える雪化粧の富士山そのもの。さらに、緑茶や和の素材から着想を得た奥行きある風味が広がり、爽やかな柑橘の香りとともに心地よい余韻を残します。
和の素材とバーテンダーの技術が織りなす冬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、この季節だけの特別な一杯をお楽しみください。



(左)紅富士・雪富士(右)

さらに、1 月 4 日（月）からは、バー利用者限定の星空観賞イベントを毎日開催いたします。本イベント時のみ特別に開放されるルーフトップテラスでは、バーのお飲み物を片手に、澄み渡る冬の星空をご観賞いただけます。輝く星々に思いを馳せながら、「BAR 4563」ならではの創造性あふれるカクテルやノンアルコールカクテルとともに、冬の夜ならではの特別なひとときをお過ごしください。

＜BAR 4563 冬のカクテルの概要＞

期　　間	2026 年 12 月 4 日（金）～2027 年 3 月 4 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「紅富士」2,200 円
	ノンアルコールカクテル「雪富士」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。

＜冬の星空観賞の概要＞

期　　間	2027 年 1 月 4 日（月）～3 月 4 日（木）
集合場所	BAR 4563（3F） ※星空観賞はルーフトップテラス（9F）で行います。
開催時間	18:00／19:00／20:00／21:00
参加方法	BAR 4563 にて当日ドリンクをご注文のお客様限定の体験です。雨天中止。

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「ふじのくに食の都づくり仕事人」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「ふじのくに食の都づくり仕事人」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. 宿泊しなくてもレストランやアフタヌーンティーを利用できますか？

A. はい。ご宿泊以外のお客様もレストラン、ラウンジ、バーをご利用いただけます。アフタヌーンティーや季節限定メニューなど、日帰りでもお楽しみいただけます。

Q. 今回の富士スピードウェイホテルの冬限定メニューのテーマは何ですか？

A. 冬の富士山と旬の食材をテーマにしたメニューです。国産いちごやミナミマグロ、伊勢海老、鰤などを取り入れ、冬ならではの味覚をご提供します。

Q. 富士山を眺めながらアフタヌーンティーを楽しめますか？

A. はい。「TROFEO ラウンジ」では、富士山を望む景色とともに冬季限定のストロベリーアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

Q. ストロベリーアフタヌーンティーの見どころを教えてください。

A. すべてのスイーツにいちごを使用しています。「苺のミルフィーユ」や「苺のヴェリーヌ」など、多彩な味わいと食感でいちごの魅力をお楽しみいただけます。

Q. TROFEO イタリアンで特におすすめの一皿は何ですか？

A. ディナーコース BIANCO の「オレンジ香る国産豚の骨付きリブの煮込み フェットチーネ」です。じっくり煮込んだ骨付きリブをお客様ご自身でほぐしながらパスタと絡めて完成させる、遊び心のある一皿です。

Q. Robata OYAMA の冬コースならではの魅力は何ですか？

A. 「炭火焼き鰤大根」や焼津で水揚げされた伊勢海老を使用した「伊勢海老の雲丹味噌焼き」など、冬の味覚を炭火料理でお楽しみいただけます。

Q. 星空観賞イベントの参加条件と料金を教えてください。

A. 「BAR 4563」でドリンクをご注文いただいたお客様限定の体験で、追加料金は不要です。2027 年 1 月 4 日〜3 月 4 日の期間中、18:00、19:00、20:00、21:00 に開催予定です（雨天中止）。

Q. レストランやアフタヌーンティーはどのように予約できますか？

A. ホテル公式ウェブサイトよりご予約いただけます。アフタヌーンティーは前日正午 12:00 までのご予約が必要です。

Q. 富士スピードウェイホテルへのアクセスを教えてください。

A. 静岡県駿東郡小山町に位置し、都内からお車で約 90 分です。JR 御殿場駅との予約制シャトルバスや、バスタ新宿発着の直行高速バスもご利用いただけます。詳細なアクセス情報は公式ウェブサイトのアクセスページをご確認ください。

Q. BAR 4563 の冬限定カクテルにはどのような特徴がありますか？

A. 冬の富士山をテーマにしたカクテルです。「紅富士」は夜明けの富士山、「雪富士」は雪化粧の富士山をイメージし、柚子や静岡茶、日本酒を使用しています。

「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
Facebook　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、心に響き、思索を誘う環境や体験と、非日常に浸る旅をお届けします。全てのコレクションは unboundcollection.hyatt.com にてご覧ください。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。