

2024年3月21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」
ハニー・オブ・ザ・イヤー優秀賞のはちみつを使用した
ハニーアフタヌーンティーを4月1日から提供開始



日本初上陸の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、静岡県で作られ、ハニー・オブ・ザ・イヤーの優秀賞を受賞した国産三ヶ日みかん蜂蜜を全てのスイーツに使用したハニーアフタヌーンティーを、4月1日（月）から提供開始いたします。静岡の食文化の魅力が詰まったティータイムを、ぜひお楽しみください。

■ハニー・オブ・ザ・イヤーで優秀賞を獲得した国産三ヶ日みかん蜂蜜



国産三ヶ日みかん蜂蜜は、一般社団法人日本はちみつマイスター協会が主催する『第1回ハニー・オブ・ザ・イヤー』コンテストで2015年に優秀賞を受賞した栄誉あるはちみつです。このはちみつは、静岡県・三ヶ日町にある長坂養蜂場で丁寧に作られており、初夏に咲くみかんの花から漂う爽やかな香りと、フルーティーでありながらもさっぱりとした上品な味わいをお楽しみいただけます。

■国産三ヶ日みかん蜂蜜を使用したスイーツ 4種



国産三ヶ日みかん蜂蜜と丸七製茶の和紅茶のバターサンド

和紅茶のバタークリームと三ヶ日みかん蜂蜜をサンドし、レモン、クリーム、ナッツが全体の調和をもたらします。蜂蜜そのものの味わいを楽しめる、シェフの渾身のバターサンドです。



モンテリマールヌガーマカロン

柑橘類とナッツを混ぜ込んだメレンゲたっぷりのふわりとしたムースと、柑橘類のジャムを挟んだ、食感豊かで重厚なテイストのハチの柄のマカロンです。



国産三ヶ日みかん蜂蜜と丸七製茶の和紅茶のムース 自家製マーマレード

ハチミツのムースとハチミツ&和紅茶のムースの2種類を組み合わせ、自家製のマーマレードジャムがトッピングされた、すっきりとした後味を楽しめる贅沢なムースです。



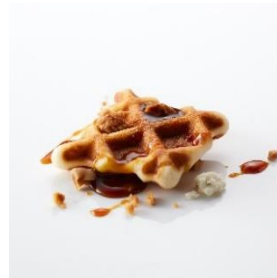
国産三ヶ日みかん蜂蜜と丸七製茶の和紅茶のゼリー

ハチミツと和紅茶の二色のゼリーに、フレッシュなオレンジが入り、リフレッシュ感溢れるさっぱりとお召し上がりいただけます。

■静岡県産食材を活かしたセイボリー4種

セイボリー4種では、静岡県の豊かな風土に育まれた多彩な食材を楽しむことができます。

静岡県産のポークを低温調理し、オレンジティーの風味を効かせたスライダーバーガーは、食べごたえのあるジューシーな肉質とオレンジの爽やかな香りの調和をお楽しみいただけます。黄色いパプリカのムースには、香り高いベルノー酒風味のクリームをのせ、鮮やかなイエローが映えるニューサマーオレンジをトッピングしました。蜂の巣をイメージした見た目のワッフルは、焦がし蜂蜜の風味の胡桃が香ばしく、ハーブを練り込んだクリームチーズとの相性抜群です。静岡県産のサーモントラウトのリエットを、旬のアスパラガスとあわせたタルトには、富士山の裾野の新緑を思わせるマイクロハーブを飾りました。



着席後に提供される乾杯のウェルカムドリンクの後は、オリジナルコーヒーや紅茶メニューから何度でもお替りしていただけます。その中でも、スパイシーな香りの『モータースポーツブレンド』や、霊峰富士の静けさを感じさせる『富士山ブレンド』など、富士スピードウェイホテルでしか味わえない、ロンネフェルトのオリジナルブレンドが人気です。

上質なはちみつの魅力を堪能しながら、優雅なティータイムをご友人やご家族と一緒に楽しみください。

■富士山の絶景を誇る TROFEO ラウンジは実は桜の名所がすぐ近く

アフタヌーンティーが提供される「TROFEO ラウンジ」では、富士山の絶景を誇り、裾野に広がる新緑の景色が楽しめます。また、例年4月初旬は富士霊園で桜が満開を迎え、ソメイヨシノや山桜など約8000本が咲き誇ります。日本さくら名所100選にも選ばれたこの圧巻の景色は、ホテルからはわずか車で片道3分で、徒歩でも20分のため心地よい散歩が楽しめる距離にあります。お花見の帰り道にティータイムを楽しみに、ぜひお越しください。



<ハニーアフタヌーンティーの概要>

提供期間 4月1日(月)～6月30日(日) ※前日までの完全予約制

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)

料金 おひとり 4,400円

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

※税込み・サービス料別。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。

■「ふじのくに食の都づくり仕事人」に選ばれた総料理長 石井順

静岡県産の食材を積極的に活用した料理などの提供を通じて、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13日に静岡県より表彰されました。

石井氏は、数々の外資系ホテルでの経験を積んだ後、静岡駅近くのレストランで静岡の食の原点を見出しました。静岡の起伏に富んだ地形が生み出す魅力的な食材を見つけては生産者を訪ね歩き、多くの情熱を込めた料理を提供することで生産者との絆を深め、他では提供できないメニューを実現してきました。

例えば、ROBATA OYAMA では、丸子・丁子屋の400年の伝統の味を誇るとろろ汁や、三島市にあるうなぎ料理の名店である桜家の白焼きなど、歴史ある老舗とのコラボ料理を楽しむことができます。また、TROFEO イタリアンのシグネチャーメニューであるカプレーゼには、藤枝市・クレアファームの静岡産エキストラバージンオリーブオイルと、小山町の高糖度を誇るアメラトマト、そして石井が“食べる牛乳”と絶賛する富士宮市・七富チーズ工場のモッツアレラが使用されています。

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。その魅力を地元だけでなく、他の地域の方々にも知ってもらいたいと考えています。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」と語っています。



■ペストリーシェフ 郷治 文武

ペストリーシェフの郷治氏は、地元鎌倉を出てドイツとフランスで修業を積み、Createur de desserts の会員店であるベルギーの名店 Patisserie Damme でシェフパティシエを務め、豊富な経験を積み上げました。帰国後も数々のホテルでペストリーシェフとして活躍し、2023年には日本最大の洋菓子コンテスト「2023 ジャパン・ケーキショー東京」の第2部工芸菓子2類ピエス・アーティスティック(ショコラ)部門で銅賞を受賞しました。通年でご提供しているティラミスは、多くのファンに愛されています。



「富士スピードウェイホテル」について

ハイアットのコレクションブランド「アンバウンド コレクション by Hyatt」の日本初上陸となる「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。日本を代表するサーキットのひとつである「富士スピードウェイ」に隣接し、ホテル内に「富士モータースポーツミュージアム」が同居していることが特徴的で、サーキットの感動とブティックホテルのラグジュアリー体験をブレンドさせたユニークな滞在を提供します。



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。