

## Press Release

2022年10月27日

### 伊豆マリオットホテル修善寺

漁師飯×猟師飯で「海の幸」と「山の恵み」を味わう

宿泊プラン「イズ エクスベリエンス リョウシ メシ ディナーIzu Experience ~RYOSHI MESHI Dinner~」を発売

期間：2022年12月1日（木）～2023年2月28日（火）



伊豆マリオットホテル修善寺（静岡県伊豆市、総支配人：佐藤 巨輔<sup>フオススケ</sup>）では、2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)の期間、伊豆の立地を生かした「山の恵み」と「海の幸」に感謝しお皿に表現した「イズ エクスベリエンス リョウシ メシ ディナーIzu Experience ~RYOSHI-MESHI Dinner~」を発売いたします。

伊豆半島の中央部に位置する修善寺は、海からも山からも豊富な食材が届く食材の宝庫。そんな伊豆で獲れた食材を使い、伊豆の漁師／猟師が普段から食べている食事から着想を得つつも、和・洋それぞれのシェフが伊豆の食材をゆっくりと心ゆくまで堪能してほしいという思いからご用意した今冬限定の宿泊プラン。旬のお刺身に加え、駿河湾で獲れた鮫鰯を大胆にカットした鮫鰯鍋や、伊豆の漁師飯定番の「まご茶漬け」には鱻の代わりに高級食材でもある地元近海で獲れた金目鯛を使うなど地場の食材を多彩に取り入れました。また、特選A5ランクのブランド牛「静岡そだち」に加え、伊豆ジビエ「イズシカ」の骨付き肉を特別に1皿でご用意。冬にしか味わえない伊豆の味覚を贅沢にご堪能いただけます。

日頃の疲れを歴史ある修善寺温泉で癒しながら、この季節ならではの地元の食材をふんだんに使ったシェフのアレンジあふれる RYOSHI-MESHI の数々と共にご堪能ください。

## ■宿泊プラン「Izu Experience ～RYOSHI-MESHI Dinner～」について

本プラン限定でご用意するディナーは、それぞれの素材の活かし方を熟知した漁師／猟師の料理を取り入れた和洋折衷のコース仕立て。鮫鰯や金目鯛などの「海の幸」と、天城軍鶏やイズシカなどの「山の恵み」、多彩な旬の食材を用い、その魅力を存分に引き出した全9品をお届けします。作り手（生産者と料理人）の思いをお皿に表現し、時間を忘れ、ゆっくりと流れるときと共に吟味した料理をお楽しみください。

### 「RYOSHI-MESHI Dinner」メニュー：

#### 【食前のお楽しみ】

天城軍鶏肉とポワローネギの串焼き

#### 【前菜】

ご当地ジビエのサラミとクリームチーズのムース

白子豆腐 自家製ポン酢ジュレ

富士山サーモンのコンフィ

小松菜と湯葉の和え物

にしん八幡巻

#### 【造り】

旬のお刺身盛り

#### 【スープ】

天城椎茸とオニオンのグラタンスープ

#### 【魚料理】

鮫鰯の鍋仕立て

#### 【お口直し】

静岡産紅ほっぺと中伊豆ワイナリーシャトーT.Sのグラニテ

#### 【肉料理】

特選A5和牛「静岡そだち」サーロインのグリル 修善寺醤油の自家製ポン酢名産の山葵添え  
& 伊豆ジビエ「イズシカ」骨付きロース肉のロティソースシャスール

#### 【お食事】

金目鯛のまご茶漬け 香の物

#### 【デザート】

静岡産紅ほっぺのジュレとバニラのクレモー



イメージ

## 宿泊プラン「Izu Experience ～RYOSHI-MESHI Dinner～」概要

期間： 2022年12月1日（木）～2023年2月28日（火）

内容： ・温泉露天風呂付プレミアルーム（49.4㎡）や  
スーペリアルーム（31.2㎡）など  
8タイプから選べる客室でのご宿泊  
・レストランでのディナー「RYOSHI-MESHI Dinner」  
・レストランでのご朝食

料金： 1名様 32,040円～（2名1室ご利用時）

\*1日5室限定となります。

\*2022年12月28日(水)～2023年1月3日(火)は除外日となります。

\*上記料金はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

\*料金は客室タイプ、ご利用日により異なります。詳しくはお問い合わせください。

\*3日前17時までの事前予約制となります。



温泉露天風呂付プレミアルーム

### 【伊豆マリオットホテル修善寺 料理長 由良 孝幸のコメント】

今回の特別ディナーのコンセプトはRYOSHI-MESHI。土地柄、食材に恵まれている伊豆修善寺の「海の幸」と「山の恵み」への感謝をお皿に表現しました。RYOSHI-MESHIといっても、狩漁／狩猟の際に漁師／猟師が食べているものだけにこだわるのではなく、狩りで獲れる食材を使いアレンジを加えることで、普段の狩りで食べる豪快な料理と、そこで獲れる食材をフュージョンさせることで、コース全体として満足いただける構成にいたしました。ぜひご賞味ください。



#### <ご予約・お問い合わせ先>

伊豆マリオットホテル修善寺 TEL：0558-72-1311 URL：<https://www.izu-marriott.com>

#### ■ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

伊豆マリオットホテル修善寺では、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

##### 【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

##### 【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

##### 【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。 <https://www.izu-marriott.com/>

#### マリオット・ホテルについて

世界65以上の国と地域において、600軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルーム ロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデアで業界をリードしています。詳しい情報は[www.MarriottHotels.com](http://www.MarriottHotels.com)をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott)や[Twitter](https://twitter.com/marriott) (@marriott)、[Instagram](https://www.instagram.com/marriotthotels) (@marriotthotels) でも情報を発信しております。マリオット・ホテルは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy™ (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや[Marriott Bonvoy Moments](https://www.marriott.com/bonvoy-moments)での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラムの詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](https://www.marriott.com/bonvoy)をご覧ください。

(本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先)

伊豆マリオットホテル修善寺 広報担当：釜中・裏川

TEL：0558-72-1311 E-mail：[mark@izu-marriott.com](mailto:mark@izu-marriott.com)