

Press Release

2023年11月2日

南紀白浜マリオットホテル

和歌山県産オリジナル品種の苺「まりひめ」づくしのイブニングハイティー付き

ローカル ストロベリー フィーストアンドステイ
宿泊プラン「Local Strawberry Feast & Stay」を発売

期間：2023年12月5日(火)～2024年3月31日(日)



イメージ

南紀白浜マリオットホテル（和歌山県西牟婁郡白浜町、総支配人：笹川 昭一）では、2023年12月5日(火)～2024年3月31日(日)の期間、すべてのメニューに和歌山県オリジナル品種の苺「まりひめ」を使用した贅沢なイブニングハイティー付きの宿泊プラン「Local Strawberry Feast & Stay」を発売いたします。

本プランでは、セイボリーからメイン、スイーツにいたるまで、和歌山県のオリジナル品種で甘味が強く、程よい酸味が特徴の苺、「まりひめ」をふんだんに使用したイブニングハイティーをお楽しみいただけます。スタンドには串本産マグロや紀州鴨など地元食材を「まりひめ」でアレンジした6種のセイボリーが並び、メインには国産豚バラ肉の白ワイン煮込みに「まりひめ」のローストを添えてご提供。スイーツはスパークリングワインまたはソーダを注いで味わうベリーヌ仕立てのグラスデザート、マカロン、タルトレットなど「まりひめ」を味わい尽くす5種をご用意しております。また、本プランでご宿泊の方限定で、ヨーグルトとベリーソースのモクテル「Berry Shake」ベリーシェイクをご提供いたします。ご滞在は、白浜温泉の湯を満喫できる温泉付客室や和洋室など、お好みのタイプのお部屋でゆったりとお寛ぎいただけます。

開放感あるラウンジで、和歌山県が誇る名産品の苺「まりひめ」と県産の食材のマリアージュが楽しめる、冬限定のイブニングハイティーをご堪能ください。

ローカル ストロベリー フィースト アンド ステイ

■宿泊プラン「Local Strawberry Feast & Stay」について

セイボリーからスイーツ、メインの全てに和歌山県産の苺「まりひめ」を取り入れ、存分に味わうイブニングハイティー付の宿泊プラン。紀州純米吟醸黒牛の酒粕チュロスに「まりひめ」のコンフィチュールを合わせた一品などのセイボリー6種に、フレッシュな「まりひめ」を味わうマカロンやタルトレットなどスイーツ5種が並びます。本プラン限定のウェルカムドリンクは、ノンアルコールカクテルの「Berry Shake」をご用意。甘く華やかな「まりひめ」の魅力を堪能できる当ホテルならではのハイティーとともに、素敵な夜のひとときをお過ごしください。

メニュー：

【セイボリー】（6種類）

- ・フォアグラの雪に紀州純米吟醸黒牛の酒粕チュロス
～まりひめのコンフィチュール～
- ・串本産マグロのミキュイにまりひめのラヴィゴットソース
- ・生ハムのムースとまりひめのタルトレット
- ・スモークサーモンとまりひめのタルタル～ミントの香りと共に～
- ・モッツアレラチーズとまりひめのカプレーゼ風
- ・紀州鴨のロティまりひめとバルサミコソース



セイボリーイメージ

【メイン】

- ・国産豚バラ肉の白ワイン煮込み
マスタードのグラチネ まりひめのロースト添え

【スイーツ】（5種類）

- ・まりひめのベリーヌ仕立て
- ・まりひめのショコラディップ
- ・まりひめのマカロン
- ・チーズ葛餅 まりひめ添え
- ・まりひめのタルトレット



スイーツイメージ

【ドリンク】

- ・ウェルカムドリンク「Berry Shake」
- ・アルコールドリンク(2杯)
- ・12種類の紅茶・コーヒー（銘柄変更自由）

*追加1,700円でアルコールフリーフロー(90分)に変更も可能です。

宿泊プラン「Local Strawberry Feast & Stay」概要

期間： 2023年12月5日(火)～2024年3月31日(日)

※除外日2023年12月29日(金)～2024年1月3日(水)

内容： ・温泉ビューバス付 プレミアールームやスーペリアルーム、和洋室（いずれも42㎡）などから選べる5タイプのお部屋でのご宿泊

・ホテルラウンジでのイブニングハイティー
「Local Strawberry Feast」



温泉ビューバス付 プレミアールーム

- ・ウェルカムドリンク「Berry Shake」
- ・ホテルレストランでのご朝食

料金： 1名様22,450円～(2名1室ご利用時)

※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。
※仕入れの状況により、メニューを変更させていただく場合がございます。
※未成年のお客様にはまりひめベリーヌ仕立てはソーダにて提供いたします。
※ハイティーのみのご利用も1名様5,500円より承っております（アルコールフリーフローの場合は90分1,700円）。
詳しくはお問い合わせください。

<ご予約・お問い合わせ先>

南紀白浜 Marriott ホテル TEL：0739-43-2600 URL：<https://www.shirahama-marriott.com>

Marriott・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 Marriott・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。Marriott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 をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott) や [X \(旧 Twitter\)](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。Marriott・ホテルは、Marriott・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™ (Marriott 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)

南紀白浜 Marriott ホテル セールス&マーケティング課：北原
TEL：0739-43-2600 E-mail：press@shirahama-marriott.com