

## Press Release

2025 年 2 月 13 日

### 伊豆 Marriott ホテル 修善寺

“お茶×伊豆食材”をテーマにした、お茶づくしのディナーコース

ダイナミック シェア プレート ディナー シズ オ カ ティー

## 「Dynamic Share Plate Dinner ～Shizuoka Tea～」を発売

期間：2025年3月1日（土）～ 5月31日（土）



「Dynamic Share Plate Dinner ～Shizuoka Tea～」イメージ

伊豆 Marriott ホテル 修善寺（静岡県伊豆市、支配人：石黒 邦彦）では、2025年3月1日(土)から5月31日(土)までの期間、ホテルレストラン「Grill & Dining G」にて、“お茶×伊豆食材”をテーマにしたシェアディナー「Dynamic Share Plate Dinner ～Shizuoka Tea～」を発売いたします。

伊豆の自然で育まれた地場の食材をふんだんに使用し、シェアスタイルでご提供する伊豆 Marriott ホテル 修善寺のディナーコース。今春は“お茶×伊豆食材”をテーマに、全ての料理に静岡のお茶をふんだんに取り入れたメニューの数々をお楽しみいただけます。コースのはじまりは桜海老、竹の子、菜花を乗せた「ぐり茶」が薫る手毬寿司と、旬のハマグリをわさび風味のオランダーズソースと共に焼き上げた春を一口で楽しめるアミューズ料理を花籠に盛り込みました。アペタイザーには、静岡県産のいちごと春野菜、ロブスターを「抹茶」とスパイスのドレッシングで召し上がっていただくコブサラダ。その他、「抹茶」入りのパン粉を纏わせ焼いたイズシカロース肉など、春らしい全6品のお茶尽くしコースをご用意いたしました。

日本を代表するお茶の名産地である静岡。新茶シーズンのこの時期に、美しい景色と美食を堪能できる伊豆 Marriott ホテル 修善寺で、旬の地元食材と香り高いお茶の組み合わせをお楽しみください。

ダイナミック シェア プレート ディナー シズオカ ティー  
■ 「Dynamic Share Plate Dinner ～Shizuoka Tea～」について

今春は、“お茶×伊豆食材”をテーマに、全ての料理にお茶をふんだんに取り入れたシェアディナーをご用意いたしました。伊豆の自然で育まれた地元の食材と、日本一のお茶生産地である静岡のお茶を使用した、グリルダイニングらしいダイナミックなコースとなっています。



「Dynamic Share Plate Dinner  
～Shizuoka Tea～」イメージ

【メニュー】

シーズナル アミューズ シェア スタイル  
◇Seasonal Amuse ～Share style～

桜海老・竹の子・菜花の“ぐり茶”薫る手毬寿司とハマグリの子山葵風味のオランダーズ焼きを花籠に仕立てて



Appetizer イメージ

アペタイザー シェア スタイル  
◇Appetizers ～Share style～

春の野菜と静岡県産いちご、ロブスターのコブサラダ  
抹茶とスパイスのドレッシング“ふじ山 海ぶどう”添え

スープ  
◇Soup

新玉葱と竹の子のポタージュスープ 抹茶せんべい添え

メインプレート シェア スタイル  
◇Main plate ～Share style～

桜の葉で包んだ真鯛と修善寺黒米の露味噌風味 竹皮蒸し  
イズシカロス肉の緑茶入りパン粉焼き  
宮崎県産有田牛サーロインのグリル 静岡県産いちご入りバルサミソース  
笹塩、季節の温野菜



Main plate イメージ

ライス ボウル  
◇Rice bowl

竹の子とほうじ茶の“静岡茶めし”  
香の物 赤出汁

デザートプレート シェア スタイル  
◇Desert plate ～Share style～

静岡県産いちごのムース  
抹茶のヴェリーヌ  
猪最中に竹の子アイス

### 【シェフ 由良孝幸のコメント】

温暖な気候に恵まれ、緑を楽しみにゆっくりと旅を楽しまれる方が多い春シーズンの伊豆。今回は、静岡・伊豆らしさを存分にご堪能いただきたいという想いでディナーコースをご用意いたしました。ハマグリやいちご、竹の子など、心躍る旬の食材をぐり茶、抹茶、ほうじ茶の静岡県産お茶3種の組み合わせ、素材の見た目・味わいの良さを引き立てるよう、調理や仕上げまでこだわった全6品をお届けします。



### シェアディナー「Dynamic Share Plate Dinner ～Shizuoka Tea～」概要

期間： 2025年3月1日(土)～5月31日(土)  
※除外日：2025年4月26日(土)～5月5日(月)  
時間： 17:30～21:00  
場所： レストラン「Grill & Dining G」  
料金： 1名様 15,000円

\*上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

\*食材の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。

\*2名様より、3日前までの事前予約制となります。

### ■シェアディナー付宿泊プラン「Dynamic Share Plate Dinner Stay ～Shizuoka Tea～」概要

期間： 2025年3月1日(土)～5月31日(土)  
※除外日：2025年4月26日(土)～5月5日(月)  
内容：  
・温泉露天風呂付プレミアルームやドッグフレンドリールームなどから選べる客室でのご宿泊  
・レストランでのご夕食「Dynamic Share Plate Dinner ～Shizuoka Tea～」  
・レストランでのご朝食  
料金： 1名様39,450円～（2名1室ご利用時）



温泉露天風呂付プレミアルーム

\*2名様より、3日前までの事前予約制となります。

\*上記料金は、サービス料・消費税込みの料金です。別途、入湯税を申し受けます。

\*食材の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。

\*ドッグフレンドリールームをご利用の場合、愛犬1頭につき、愛犬宿泊料として別途5,500円（2頭目は2,200円）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。

### <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>

### 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](#)やX (旧[Twitter](#)) (@marriott)、[Instagram](#) (@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](#)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](http://MarriottBonvoy.marriott.com)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)