

Press Release

2026 年 10 月 30 日

南紀白浜 Marriott ホテル
和歌山の食材×和洋の感性が響き合うクエ尽くしのディナー
「クエ会席～紀州・熊野の恵み～」を発売

期間：2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）

場所：レストラン「^{グリル ダイニング ジー}Grill & Dining G」

南紀白浜 Marriott ホテル（和歌山県西牟婁郡白浜町、総支配人：笹川 昭一）は、2026 年 12 月 1 日（火）から 2027 年 2 月 28 日（日）まで、ホテル内レストラン「^{グリル ダイニング ジー}Grill & Dining G」にて、旬を迎える高級魚クエを主役に、和歌山県産食材を用いながら和と洋の感性を織り交ぜて仕立てた「クエ会席～紀州・熊野の恵み～」を発売します。



「クエ会席～紀州・熊野の恵み～」イメージ

熊野灘が育んだクエの魅力を、多彩な調理法で味わう冬季限定の会席です。前菜には香味酢和えや琥珀寄せ、胃袋の氷締めなどを揃え、素材を余すことなく活かした一皿をご用意。お造りではクエ薄造りをはじめ、活イセエビやキハダマグロなど紀州ならではの海の幸を取り合わせました。なかでも、焼物には西京味噌に漬け込んだクエのローストにぶどう山椒をまとわせ、いちごソースを合わせることで爽やかな酸味がクエの旨みを引き立てます。旨みを閉じ込めたクエのフリットは柑橘の香りをアクセントに軽やかな後味に仕上げました。締めにはクエの出汁とチーズのコクが調和するリゾット仕立てをご提供。鱈のフリットによる食感のアクセントと、和歌山県産柚子胡椒の爽やかな辛みが、最後のひと口まで多彩な味わいを演出します。

冬の白浜で、紀州・熊野の豊かな風土が育む海と山の恵みを味わいながら、この季節だけの美食のひとつときをご堪能ください。

【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：海谷・北原
TEL：0739-43-2600 E-mail：press@shirahama-marriott.com

■「クエ会席～紀州・熊野の恵み～」について

本会席では旬を迎えるクエを主役に、紀州・熊野の海と山の恵みを取り合わせながら、一皿ごとに異なる味わいを冬季限定でご提供します。前菜やお造りではクエ本来の旨みを活かし、焼物には西京味噌やぶどう山椒、和歌山県のオリジナルブランドいちご「まりひめ」を使用したソースを合わせ新たな味わいを表現しました。柑橘香るフリットやクエの上品な旨みを凝縮させた出汁とチーズのコクを合わせたリゾット仕立てなど、和と洋の感性を織り交ぜた料理をご用意。熊野牛、じゃばら、南高梅や柚子胡椒など和歌山県産食材を随所に取り入れ、豊かな食文化をご堪能いただける会席に仕上げました。クエをはじめとする和歌山の恵みが織りなす多彩な味わいととも、冬の白浜ならではのひとときをお楽しみください。

【「クエ会席～紀州・熊野の恵み～」メニュー】

前 菜： ・クエの香味酢和え 南高梅のアクセント
・クエの琥珀寄せ
・クエ胃袋の氷締め
・百合根のムースとイクラ添え

刺 身： ・クエ薄造り
・活イセエビの洗い
・キハダマグロ
あしらい一式 湯浅醤油

鍋 物： クエちり鍋 和歌山県産じゃばらとみかんの香り

焼 物： クエのロースト 西京味噌とぶどう山椒をまわせて

強 肴： 熊野牛の紀州備長炭グリル
焼き野菜 和歌山県産天日塩 山葵

揚 物： 柑橘香るクエのフリット

食 事： クエの旨味溢れるリゾット仕立て

デザート： まりひめと古座川柚子のジュレ



「刺身」イメージ



「食事&焼物」イメージ

■「クエ会席～紀州・熊野の恵み～」概要

期間： 2026年12月1日（火）～2027年2月28日（日）
※除外日 2026年12月31日（木）～2027年1月3日（日）・2027年1月12日（火）～15日（金）
時間： 17:30～22:00（L.O. 21:00）
場所： ホテル3Fレストラン「Grill & Dining G」
料金： 1名様 18,000円
※前日12時までの事前予約制となります。
※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。
※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。
※本ディナー付きの宿泊プランもご用意しております。
※写真はイメージです。

＜ご予約・お問い合わせ先＞

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

マリriottホテルについて

マリriottホテルは、世界 70 以上の国と地域に 615 を超えるホテルおよびリゾートを展開し、ホスピタリティの在り方を進化させ続けています。「人を第一に考える」という理念はブランドのレガシーとして受け継がれており、滞在中を通じてお客様が深く大切にされていると感じられる体験の提供を目指しています。マリriott・ホテルは、心のこもったサービスを一貫して提供するとともに、快適でモダンな空間づくりや、日常を超えた価値ある体験を通じて、常に新たな基準を打ち立てています。世界中の旅行者のニーズや期待が進化する中で、同ブランドもまた進化を続けており、デザイン性とテクノロジーを融合した「Greatroom ロビー」や「Mobile Guest Services」などの革新を通じて、業界をリードしています。詳細は公式ウェブサイト（www.marriotthotels.com）をご覧ください。ほか、[Facebook](#)、[X](#) の@marriott、[Instagram](#) の@marriotthotels でも最新情報をご確認いただけます。マリriottホテルは、マリriott・インターナショナルが提供するグローバル旅行プログラム「Marriott Bonvoy®」にも参加しています。本プログラムでは、多彩なブランドポートフォリオに加え、[Marriott Bonvoy Moments](#) での限定体験や、無料宿泊特典、エリートステータスなどの充実した特典を会員の皆様に提供しています。入会は無料で、詳細は marriottbonvoy.com よりご確認ください。

森トラストホテルズについて(<https://moritrust-hotels.com/>)

森トラストホテルズは、日本全国に展開するホテル&リゾートブランドです。世界に名を馳せるラグジュアリーホテルから、地域の個性が息づく宿まで、多彩なホテル&リゾートをラインアップ。日本各地に点在するホテルを通じて、旅先での新たな発見や体験、そして、「まだ知らない自分」と出会うひと時を提案いたします。詳細は公式ウェブサイト(<https://moritrust-hotels.com/>)をご覧ください。ほか、公式アプリ（「森トラストホテルズアプリ」）では、ホテルの検索・予約をはじめ、アプリ限定クーポンなどもご確認ください。最新情報は、公式 X（@moritrusthotels）、公式 Instagram（@moritrust_hotels）にてご確認ください。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】
南紀白浜マリriottホテル セールス&マーケティング課：海谷・北原
TEL：0739-43-2600 E-mail：press@shirahama-marriott.com