

## Press Release

2018年11月13日(火)

### 伊豆マリオットホテル修善寺

冬に身体があたたまる 食材豊かな伊豆の鍋料理

### イズ ホット ポット 「IZU HOT POT」を発売

期間：2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)

場所：レストラン「Grill & Dining G」



料理イメージ

伊豆マリオットホテル修善寺（静岡県伊豆市、総支配人：飯田 雄介）では、2018年12月1日(土)より2019年2月28日(木)までの期間、ホテル2階レストラン「Grill & Dining G」にて伊豆の食材をふんだんに使用した鍋料理「IZU HOT POT」を販売いたします。本メニューでは、伊豆ならではの山海の幸が味わえるオードブルとHOT POTを、それぞれお好みに合わせた2種類から1皿ずつお選びいただけるコース仕立てで提供いたします。メインのHOT POTは、伊豆味噌ベースのスープに相性抜群な猪肉を使用した山の幸が味わえる「伊豆猪鍋 伊豆味噌仕立て」と、金目鯛など海の幸が味わえる磯の香り豊かな「沼津港直送魚介の青海苔入りアクアパッツア」からお選びいただけます。どちらのHOT POTも、お好みに唐辛子をペースト状にしたハリッサ、伊豆産レモンを使った塩レモンを加えて味の変化をお楽しみいただけます。寒い冬には身体があたたまる鍋料理で、伊豆の味覚をご堪能下さい。

イズ ホット ポット  
■IZU HOT POT

—オードブル—(2種より一品お選びください)

\*ベーシックオードブル

- ・伊豆鹿肉リエット、富士山サーモンタルのカナッペ
- ・駿河軍鶏のコンフィ
- ・柿のコンポートと鴨伊豆味噌マリネ
- ・箱根西麓三島野菜南瓜のフラン
- ・栄螺壺焼き 修善寺醤油香るガーリックソース
- ・四ッ溝柿のコンポートと鴨伊豆味噌マリネ

\*和テイストオードブル

- ・真鯛の昆布炙り
- ・あまごの昆布炙り
- ・七尾たくあんとチーズの重ね串
- ・汲み上げ湯葉金山寺味噌添え
- ・修善寺醤油の栄螺磯煮
- ・西伊豆心太、目光の酢の物

—山海の幸HOT POT—(2種より一品お選びください)

\*沼津港直送魚介の青海苔入りアクアパッツア

\*伊豆猪鍋 伊豆味噌仕立て

—デザート— (+800円)

\*本日のデザートより3~4種盛合わせ

期間：2018年12月1日(土)~2019年2月28日(木)

時間：17:30~22:00

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1名様4,800円



レストラン内観

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※表示料金には別途消費税・サービス料(10%)を加算させていただきます。

<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、500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、次世代の旅行者にきらめくような旅の体験を提供するべく、あらゆる面でおお客様の滞在を進化させています。仕事とプライベートを融合する傾向にある世界中の旅行者とより結びつきを強くするために、モバイルでの存在感を強化しています。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 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、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に参加しています。3つのプログラムは共通の特典内容のもと運営され、会員の方は130の国と地域に展開する6,700軒以上のホテルを含む29ブランドのロイヤリティポートフォリオのもと、無料宿泊のためのポイント獲得、よりスピーディーなエリートステータスへの昇格、シームレスにポイントの獲得や交換が可能となります。無料会員登録やプログラム詳細については、[members.marriott.com](http://members.marriott.com) をご覧ください。

※画像はすべてイメージです。

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