

Press Release

2022年8月3日

伊豆マリオットホテル修善寺

伊豆の紅葉を表現したディナーで秋旅を満喫

イズ ハーヴェスト ディナー ステイ

宿泊プラン「IZU Harvest Dinner Stay」を発売

“紅葉カラー”アイテムでグラスワインをプレゼント

期間：2022年9月1日（木）～11月30日（水）



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：佐藤^{トモスミ}巨輔）では、2022年9月1日（木）～11月30日（水）の期間、伊豆の美しい紅葉を表現した和洋折衷のディナーコース付き宿泊プラン「IZU Harvest^{イズ ハーヴェスト} Dinner Stay^{ディナー ステイ}」を発売いたします。

美しい紅葉を愛でた後に、伊豆修善寺ならではの秋の味覚と温泉をご満喫いただけるこの秋限定の宿泊プラン。ディナーには、艶やかに色づく伊豆の紅葉のように色鮮やかな和洋折衷の特別コースをご用意しました。伊豆のジビエ“イズシカ”や天城椎茸など旬を迎える地場の食材を多彩に取り入れ、秋の味覚を贅沢にご堪能いただけます。秋の美食時間を演出するドレスコードは“紅葉カラー”。季節によって移り替わる紅葉に合わせた月別のカラーアイテムを身に着け、レストランにお越しいただいた方にはディナー時にお楽しみいただける地元ワイナリー「中伊豆ワイナリーシャトー.T.S」のグラス赤ワインを1杯プレゼントいたします。メインをご用意している静岡県産牛フィレ肉のポワレには同ワイナリーの赤ワインで作ったソースが使われており相性は抜群。お食事の後は、お部屋備え付けのプライベート温泉や広々とした大浴場で、1日の思い出を振り返りながら、歴史ある修善寺温泉に癒されるひとときをご堪能ください。

美しい景色と美食を堪能する伊豆の秋旅を、伊豆マリオットホテル修善寺でご満喫ください。

■宿泊プラン「IZU Harvest Dinner Stay」について

イズハーベストディナーステイ

伊豆に訪れる秋を表現したディナーコース付き宿泊プラン。本プラン限定でご用意するディナーは、赤や黄色の錦秋に染まる伊豆最大のもみじ林を有する修善寺をお皿の上に表現した和洋折衷のコース仕立て。イズシカや県産うなぎ、紅姫アマゴのほか、幻のきのこと呼ばれるはなびら茸など地元の食材や旬の食材を用い、その魅力を存分に引き出した全9品をお届けします。コースの始まりを告げる「食前のお楽しみ」は、秋から旬を迎える高足蟹のベニエを山葵塩でお召し上がりいただく、伊豆ならではの逸品です。見た目にも味わいにも「伊豆の秋」を堪能するディナーの後は、自然豊かなロケーションを誇るホテルでゆっくりと修善寺温泉に癒されるひとときをお過ごしいただけます。

ディナー「IZU Harvest Dinner」メニュー：

【食前のお楽しみ】

高足蟹のベニエを山葵塩で

【前菜】

伊豆猪のパテ 早生リンゴの中伊豆ワインコンポート添え

伊豆の柿と栗の白和え

サザエと茸の山葵漬け和え

秋茄子と伊豆鹿そぼろの炒り浸し

ローズマリー風味の炙りノドグロと はなびら茸ガーリックマリネ

【造り】

鮑 鮪 鯛 ハマチ 牡丹海老

【スープ】

ポットベラポタージュのパイ包み焼き トリュフの香りを添えて

【魚料理】

紅姫アマゴと天城椎茸の包み蒸し

伊豆産金山寺味噌だれと黄金いくらを添えて

【お口直し】

マスカットのグラニテ

【肉料理のデュオ】

静岡県産牛フィレ肉のポワレ 中伊豆ワイナリーの赤ワイン ヴァン・ルージュソース

伊豆ジビエ イズシカ 骨付きロースト肉のグリル 木の実と茸のバター 洋梨（花梨）ピューレを添えて

【お食事】

静岡県産うなぎ寿司

白あわび茸のお吸い物 七尾沢庵

【デザート】

三島甘藷のスイートポテトタルトと和栗のクリーム 柿とアールグレイのソース



イメージ

“紅葉カラー”のアイテムを身に着けてレストランにお越しいただいた方には、ご夕食時、「中伊豆ワイナリーシャトーT.S」のグラス赤ワインを1杯プレゼントいたします。

<月別カラーアイテム>

- ・9月 イエロー
- ・10月 オレンジ
- ・11月 レッド

宿泊プラン「IZU Harvest Dinner Stay」概要

- 期間： 2022年9月1日（木）～11月30日（水）
- 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「IZU Harvest Dinner」
・ディナー時にグラス赤ワイン1杯をプレゼント
（カラーアイテムを身に着けてお越しいただいた方限定）
・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。
- *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

中伊豆ワイナリーシャトーT.Sについて

伊豆を代表する本格的ワイナリー。広大な敷地で葡萄の栽培からワインの醸造、販売までを一貫して行っています。工場やぶどう畑の見学なども可能で併設する牧場での乗馬体験も楽しめます。



<ご予約・お問い合わせ先>

伊豆 Marriott 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 Marriott 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/>

Marriott・ホテルについて

世界60以上の国と地域において、580軒以上のホテルとリゾートを展開するマリOTT・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OTT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[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OTT・ホテルは、マリOTT・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OTT 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OTTホテル修善寺 広報担当：釜中・裏川

TEL：0558-72-1311 E-mail：mark@izu-marriott.com