

## Press Release

2023年10月26日

### 南紀白浜マリオットホテル

発酵食品を用いた地産地消のディナーで和歌山を満喫

## 宿泊プラン「ディスカバー ワカヤマ ステイ Discover WAKAYAMA-Stay」を発売

お好みでお選びいただける和歌山のワインや日本酒、クラフトビールも

期間：2023年12月5日(火)～2024年2月29日(木)



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2月29日(木)の期間、太平洋の絶景が広がるレストラン「グリル ダイニング ジー Grill & Dining G」にて、和歌山県産の発酵食品を取り入れ、冬の和歌山の魅力を堪能する地産地消のディナーコース付宿泊プラン「ディスカバー ワカヤマ ステイ Discover WAKAYAMA-Stay」を発売いたします。

南紀白浜を代表する高級魚「クエ」や和歌山ブランド牛「熊野牛」など和歌山県産食材に、金山寺味噌や湯浅醤油などの和歌山県の発酵食品を掛け合わせた和歌山県の魅力に触れるディナーコースをご用意しました。純米吟醸「黒牛」の酒粕チュロスから始まり、オードブルの勝浦産鮪は、湯浅のひしおと有田みかんのソースでお召し上がりいただきます。おすすめは、和歌山県産クエのポワレをクエの出汁で仕上げた白菜のリゾットに、湯浅醤油を使用したブルーノワゼットソースでいただく、旨味が詰まった「クエ鍋」を洋スタイルにアレンジした一皿です。宿泊プランの方限定で、お料理と一緒にいただくお飲み物として、和歌山県のワインや日本酒、クラフトビール9種類からお好みの3種類を組み合わせるだけいただけます。ご滞在はオーシャンビューの温泉付客室や和洋室などお好みのタイプのお部屋でのご宿泊、最上階の展望露天風呂での湯浴みをお楽しみいただけます。

澄んだ空気にきらめく太平洋を眺めながら、和歌山県産の冬の味覚と発酵食品のコラボレーションで和歌山の魅力を発見するひとときをご満喫ください。

## ■宿泊プラン「<sup>ディスカバー ワカヤマ ステイ</sup>Discover WAKAYAMA-Stay」について

醤油発祥の地とされる和歌山の「ひしお（醤）」や金山寺味噌、酒粕などの発酵食品を、クエや熊野牛など和歌山県産食材に掛け合わせた全7品で和歌山の魅力を堪能するディナーコース付の宿泊プランです。宿泊プランについては、料理と一緒に楽しむドリンクとして、和歌山県のワイン、日本酒、クラフトビール全9種ご用意。和歌山県産の食材に発酵食品がマッチしたディナーコースと、日本三古湯の白浜温泉での湯浴みで、冬の和歌山をご堪能ください。

### ディナーメニュー：

- ・アミューズ： フォアグラのコポーと紀州純米吟醸黒牛の酒粕チュロス
- ・オードブル： 勝浦産鮪のミキュイ 季節野菜と共に湯浅のひしおと有田みかんの2種のソースで
- ・セカンド  
オードブル： 紀州鴨コースと冬野菜のロティ  
紀州南高梅の梅酢ソース
- ・スー プ： なんとん蜜姫のポターージュ ギリシャヨーグルトのクリームで
- ・ポワソン： 和歌山県産クエのポワレ クエ出汁と白菜のリゾット添え 湯浅醤油のブルーノワゼットソース
- ・ヴィアンド： 熊野牛の赤ワイン煮込みブルゴーニュ風 冬野菜の長時間ローストを添えて
- ・デザート： 南高梅の香るバイクドチーズケーキとバニラアイス シェル仕立て
- ・コーヒーまたは紅茶



ポワソン イメージ



ディナーコース イメージ

※お一人様+3,100円にて国産牛テンダーロイン（100g）、+5,900円にて熊野牛サーロイン（100g）を提供いたします。

### 〈和歌山ドリンクリスト〉

以下より好きなドリンクを3種お選びいただけます。（写真左から記載）

- ・ワイン  
梅ワイン（中野BC株式会社）  
和メルロー2022（和歌山ワイナリー）  
和メルローロゼ 惟神2022（和歌山ワイナリー）
- ・クラフトビール  
パールエール（ナギサビール株式会社）  
みかんエール（ナギサビール株式会社）  
アメリカンウィート（ナギサビール株式会社）



和歌山ドリンク イメージ

・地酒

碧山 黒牛 純米吟醸（株式会社名手酒造店）

紀土 純米大吟醸（平和酒造株式会社）

太平洋 純米酒（尾崎酒造株式会社）

※アルコールが苦手な方は和歌山県産のフルーツジュースに変更いただけます。

**宿泊プラン「Discover WAKAYAMA-Stay」概要**

- 期間： 2023年12月5日(火)～2023年2月29日(木)  
※除外日2023年12月29日(金)～2024年1月7日(日)
- 内容：  
・温泉ビューバス付プレミアム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  
・ホテルレストランでのディナー  
「Discover WAKAYAMA Premium」  
・和歌山ドリンクリストから選べるドリンク3種  
・ホテルレストランでのご朝食

料金： 1名様30,950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。  
※料金のご利用日・ご利用人数・お部屋タイプにより異なります  
※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。  
※ご夕食は和食にも変更いただけます。



温泉ビューバス付プレミアムルーム

**<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](http://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](mailto:press@shirahama-marriott.com)