

Press Release

2018年8月9日

南紀白浜 Marriott ホテル

こだわりの銘酒をオードブルとともに、お好きなだけ
残暑の夏から色づく秋へ、移りゆく季節をゆっくりと楽しむ大人の時間に。

Marriott Apéro

月替わりのドリンク付アペリティフ「Marriott Apéro」を発売。

期間：2018年9月1日(土)～11月30日(金)
場所：ホテルラウンジ



南紀白浜 Marriott ホテル（和歌山県西牟婁郡白浜町、総支配人：佐野 洋一）は、2018年9月1日（土）～11月30日（金）までの期間、ホテルラウンジにて厳選したお飲み物とオードブルをお楽しみいただけるアペリティフ「Marriott Apéro」を発売いたします。お飲み物とアペリティフメニューは季節の移り変わりとともに、月替わりで提供いたします。

白浜の長い夏を楽しむ残暑の9月には、南紀白浜のクラフトビールをはじめとした国内外のビールを、涼しさを感じられる10月には和歌山の日本酒を。そして深まる秋、11月にはホテル厳選のワインを、それぞれのお飲み物にあわせた和洋のオリジナルのオードブルとともに味わいいただけます。少しずつ訪れる南紀白浜の秋を感じながら、優雅な時間をホテルラウンジでお過ごしください。

マリオット アペロ
■Marriott Apéro

【ホテルラウンジ】

ドリンク付きアペリティフ「Marriott Apéro」
をお楽しみいただけるホテルラウンジは、吹き抜ける開放的な空間に心地よいソファが並び、くつろぎのひとときを提供しています。大きな窓からはホテル庭園を臨み、季節の移り変わり、時間の流れを感じることができます。



マリオット アペロ
Marriott Apéro概要

期間：2018年9月1日（土）～11月30日（金）

時間：17:00～20:00（L.O.）

場所：ホテルラウンジ

料金：1名様 3,900円

内容：月替わりのドリンクとオードブル（90分間のドリンクフリーフロー付）

【9月】ビール&ソーセージ or ポテト

夏の賑わいがまだ続く残暑の季節にピッタリの国内外12種類のビールをご用意。地元のクラフトビール、南紀白浜ナギサビールのさわやかな温州みかんの風味を楽しめる「みかんエール」など3種類のほか、人気の国内ビール3種と海外ビール6種を取り揃えています。熱々のスキレットで提供する渦巻きソーセージ、または、熊野灘の塩を使ったトリュフフレンチフライとともに味わいいただけます。

フリーフローメニュー

【和歌山クラフトビール】

- ・南紀白浜ナギサビール

[みかんエール、パールエール、アメリカンウィート]

【海外ビール】

- ・ギネス エクストラスタウト（アイルランド）
- ・ブルームーン（アメリカ）
- ・クアーズライト（アメリカ）
- ・イネディッド（スペイン）
- ・コロナ・エキストラ（メキシコ）
- ・ピュアブロンド（オーストラリア）

【国産ビール】

- ・アサヒスーパードライ
- ・キリン 一番搾り
- ・サッポロ 黒ラベル



オードブルメニュー

下記2種類より1種類をお選びいただきます。

- ・渦巻きソーセージ
- ・トリュフフレンチフライ

期間：2018年9月1日（土）～9月30日（日）

【10月】和歌山の日本酒と南紀海の恵み

紀伊半島の山深く、清らかな清流から誕生する和歌山の日本酒。その中からホテルが厳選した3種類の代表的な銘柄をご用意しました。オードブルには、“くえ”をはじめとした黒潮に生まれ南紀で水揚げされた魚を、日本酒にあわせてアレンジし、それぞれ特徴ある日本酒とのマリアージュをお楽しみいただけます。

フリーフローメニュー

- ・黒牛（純米吟醸酒 / 名手酒造店）
- ・車坂（吟醸酒 / 吉村秀雄商店）
- ・熊野古道（純米酒 / 鈴木宗右衛門酒造）

オードブルメニュー

- ・かんぱち唐墨焼き
- ・鯛かつお酒盗掛け
- ・くえ昆布メ野菜巻き
- ・海老炙り
- ・鮪漬けとろろ掛け 山葵



期間：2018年10月1日（月）～10月31日（水）

【11月】ワインとチーズフォンデュ

人気のカリフォルニアワインの中から、オードブルをご用意するチーズフォンデュにも合わせやすい3種類を厳選。さらに和歌山ならではの、南高梅を主体とした紀州梅を使ったワインのほか、ボジョレー解禁日となる11月15日からは、ボジョレーヌーボーも味わいいただけます。オードブルのチーズフォンデュでは、かぼちゃやこんにゃくなど9種類の色鮮やかな素材をお楽しみいただけます。

フリーフローメニュー

- ・紀州梅のワイン（白 / 日本）
- ・ペッパーウッド・グローヴ（赤・白 / カリフォルニア）
- ・ドミノ（赤・白 / カリフォルニア）
- ・イントゥ（赤・白 / カリフォルニア）
- ・ボジョレーヌーボー（解禁日 11/15 より）

オードブルメニュー

- ・チーズフォンデュ ～色鮮やかな9種の素材を～



期間：2018年11月1日（木）～11月30日（金）

<お問い合わせ先>

南紀白浜 Marriott ホテル TEL : 0739-43-2600 URL : www.shirahama-marriott.com

※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。

マリオット・ホテルについて

世界 64 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。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・リワードを含む) に参加しており、会員の方は、members.marriott.com でスターウッドプリファードゲスト (SPG) とアカウントがリンクでき、エリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行が可能です。詳しい情報は 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。

本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先

南紀白浜マリオットホテル セールス&マーケティング課: 北原

E-mail: nobuyuki.kitahara@shirahama-marriott.com

和歌山県西牟婁郡白浜町 2428 TEL: 0739-43-2600 FAX: 0739-43-8001