

## Press Release

2020年2月5日

### 南紀白浜マリOTTホテル

スパ&インルームディナーで楽しむくつろぎのホテル体験  
のんびりとした朝を過ごせるランチも

リチャージトリップ  
春の宿泊プラン「Recharge Trip」を発売

期間：2020年3月1日（日）～6月30日（火）



ランチイメージ



スパトリートメントルーム

南紀白浜マリOTTホテル（和歌山県西牟婁郡白浜町、総支配人：八田 徹）は、2020年3月1日（日）～6月30日（火）の期間、ホテル最上階でのスパ体験と彩り鮮やかな料理が揃うインルームディナー、さらに翌朝のランチがセットになった宿泊プラン「<sup>リチャージトリップ</sup>Recharge Trip」を発売します。

本プランでは、温暖な和歌山で育った「三宝柑」のアロマを使ったスパトリートメントをホテル最上階で体験できるほか、華やかな春色に包まれた南紀白浜ならではの食材が味わえるインルームディナーをお楽しみいただけます。翌朝、のんびりと目覚めた後は、開放感あふれるラウンジにてランチを。滞在中お部屋でも、大浴場でもお好きなだけ堪能いただける、美人の湯として知られる南紀白浜の温泉とともに、南紀白浜への旅を存分に体験いただける宿泊プランです。穏やかな陽春の空気に包まれた南紀白浜マリOTTホテルで、自分自身をリチャージする充実のホテルステイをお過ごしください。

## ■宿泊プラン「<sup>リチャージトリップ</sup>Recharge Trip」について

《豊潤な柑橘系の香りとうるおいに包まれるスパを堪能》

柑橘類の一種である「三宝柑」のアロマをつかった南紀白浜マリオートホテルだけで体験できるオイルトリートメント。ボディでは白良浜と同じ真っ白な砂を布で包み温めた特製ホワイトサンドボールを使い、ゆっくりと身体を解きほぐしていきます。フェイシャルでは、クレンジングでお肌の汚れを取り除き、ローション・パック・トリートメントでお肌に丁寧にアプローチしていきます。

※お二人同時に施術をしていただけます。

※ボディまたはフェイシャル（いずれも60分）からお選びいただけます。



スパイメージ

《身体に優しいメニューが揃うインルームディナーとランチ》

熊野牛や南紀で水揚げされた新鮮な魚、春野菜を使用した彩り鮮やかな料理を、お重に盛り込んだインルームディナー。スパークリングワインとともに、周りも時間も気にせず心行くまでくつろぎの時間をお過ごしいただけます。また、ゆっくりと迎えた朝にはデトックスティーや、疲労回復効果など身体に優しい食材を使ったランチを、開放感のあるラウンジでお楽しみください。



インルームディナーイメージ

### ■インルームディナーメニュー

- [一の重]
  - ・柑橘を利かせた毬寿司2種
  - ・ロールオムライス
  - ・紫野菜と緑野菜、ハーブウインナーの生春巻き
  - ・フレッシュトマトとモッツアレラチーズのピンチョス
  - ・筍と新玉ねぎ、レモンのグレック
  - ・キハダマグロとアボカドのディップ
  - ・イチゴと生ハムのピンチョス
- [二の重]
  - ・国産鶏のハーブロースト
  - ・アジアカ海老のピンチョス
  - ・国産鶏団子のピンチョス
  - ・新じゃがと紀州うめ鶏のハーブロースト
  - ・熊野牛と紀州うめ豚のハンバーグ
  - ・鱈のオレンジローストソースベール
  - ・付け合わせ野菜ベリードレッシング
  - ・玉ねぎのポタージュ
- [スープ]
- [デザート]
  - ・豆乳ブラマンジェ 和歌山イチゴのジャム
- <ドリンク>
  - ・スパークリングワイン（ボトル1本）

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

### 宿泊プラン概要

- 期間： 2020年3月1日（日）～6月30日（火）※4月28日（火）～5月6日（水・祝）を除く
- 内容：
  - ・スーペリアルームまたは温泉ビューバス付 プレミアルーム（いずれも42㎡）でのご宿泊
  - ・本プラン限定インルームディナー
  - ・ディナー時にスパークリングワイン（1室につきボトル1本）をご用意
  - ・ホテルラウンジにてランチ（10:00～12:00）  
※ご希望によりレストランでの朝食ブッフェもお選びいただけます。（7:30～10:00、日曜は7:00～10:00）
  - ・ホテル最上階にてスパトリートメント60分（ボディまたはフェイシャル）
  - ・レイトチェックアウト13:00

### ■ランチメニュー

- [スープ]
- [メインプレート]
  - ・キャベツのポタージュ
  - ・オープンサンド3種  
〈人参とドライフルーツのラペ、鶏むねのオープンサンド〉  
〈卵とハムのオープンサンド〉  
〈スモークサーモンとフェタのオープンサンド〉
  - ・トマトとポテトのグラタン
  - ・グレープフルーツとゴロゴロ野菜サラダ
  - ・ヒトハメと紀州真鯛白ワイン蒸しじゃばらポンズ
- [デザート]
  - ・和歌山県産ジャムと国産ハチミツで味わうヨーグルト
- <ドリンク>
  - ・デトックスティー

料金： 1名様 大人 37,510円～

\*3日前17時までの事前予約制となります。

\*本プランは2名様でのお申込みとなります。

\*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。

\*料金はご利用日より異なります。詳しくはお問い合わせください。

### <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>

#### ◇ホテル周辺のおすすめリチャージスポットをご紹介◇

##### 白良浜

南国リゾートを思わせる白い砂浜が約620mにわたって続く白良浜。ワイキキビーチの友好姉妹浜でもあり、ゴールデンウィークには本州で一番早く海開きを迎え、夏には関西有数の海水浴場として観光客で賑わいます。

アクセス：ホテルより徒歩で約3分

URL：<http://www.nanki-shirahama.com>



##### 円月島

臨海浦の南海上に浮かぶ小さな島。正式名称は「高嶋」ですが、中央に円月形に海蝕洞がぽっかり開いていることから「円月島」として親しまれています。「和歌山県の夕日100選」にも選ばれた陽の沈む夕景の美しさは格別です。

アクセス：ホテルより車で約5分

URL：<http://www.nanki-shirahama.com>



#### Marriott・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Marriott・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、あらゆる面でゲスト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。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やTwitter (@marriott)、Instagram (@marriotthotels)でも情報を発信しております。Marriott・ホテルは、これまでのMarriott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) に代わり新たに誕生したMarriottの旅行プログラム、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詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](http://MarriottBonvoy.marriott.com)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 FAX：0739-43-8001 E-mail：[press@shirahama-marriott.com](mailto:press@shirahama-marriott.com)