

Press Release

2021年8月25日

伊豆マリオットホテル修善寺
伊豆×エシカルで地産地消に貢献
イズシカルディナーステイ
宿泊プラン「IZU-SHIKAL Dinner Stay」を発売

～イズシカをはじめとした豊富な地元食材で、伊豆・修善寺を楽しむ～

期間：2021年9月1日（水）～11月30日（火）



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 巨輔^{なおすけ}）では、2021年9月1日（水）～11月30日（火）の期間、伊豆産シカ肉「イズシカ」など多彩なローカル食材を味わうディナー付宿泊プラン「IZU-SHIKAL Dinner Stay」^{イズシカルディナーステイ}を発売いたします。

本ホテルの位置する静岡県・伊豆市では、市内の山林に生息するイズシカによる農作物や自然への被害の深刻化を受け、増加するシカを適正頭数まで捕獲し食用として有効活用する活動を行っています。そんな“エシカル”な取り組みに共感し、本ホテルでは、捕獲されたイズシカをシェフが熟練の技で調理しお届けするディナー付き宿泊プラン「IZU-SHIKAL Dinner Stay」をご用意しました。ディナーのメインには、塩麴でマリネすることでやわらかく仕上げた「骨つきイズシカロース肉のロティ」をご提供。新鮮なうちに処理することでくさみが少なく、高タンパクで低脂肪・高铁分なイズシカは、健康意識の高い方々にもぜひお召し上がりいただきたい一皿です。メインディッシュ以外は、お好きなものを自由にお取りいただけるセミbuffスタイルをご用意。buffテーブルにも、地産地消を通じた“エシカル”をコンセプトに、豊富な伊豆の山海の幸を取り入れた料理が並びます。

地域に優しく、食べて美味しい、伊豆マリオットホテル修善寺ならではのエシカル“IZU-SHIKAL”を楽しみながら、心地よい秋の旅をお過ごしください。

■宿泊プラン「IZU-SHIKAL Dinner Stay」について

秋に旬を迎える伊豆の食材を主役に、シェフがこだわり考案した多彩な「地産地消」メニューがお楽しみいただけるディナー付きプラン。当ホテルならではのエシカル“IZU-SHIKAL”なディナーで、地域や環境を思いやるエシカルな旅を気軽にご体験いただけます。

伊豆産食材の魅力を堪能する“IZU-SHIKAL”ディナー

旬を迎える伊豆産食材の魅力をお楽しみいただけるよう、前菜やスープなど、一部メニューをbuffetテーブルにご用意するセミbuffetスタイルでご提供いたします。メイン料理「骨つきイズシカロース肉のロティ」のほか、buffetには名物の金目鯛や駿河湾の魚介、伊豆名物の鰯やカマスの干物を豪快に焼き上げる浜焼き、南伊豆の漁師鍋“いけんだ煮”など、伊豆の味覚を取り揃えました。



buffetイメージ

【メニュー】

<メイン料理>

骨つきイズシカロース肉のロティ 旬野菜と山葵風味のソース

<buffet>

前菜・サラダ・スープ

- ・伊豆猪ボロニアとキノコのマリネ 早生みかん添え
 - ・伊豆味噌入りマスカルポーネに秋シラスを添えて
 - ・駿河湾や相模灘の浜焼き（栄螺壺焼き・蛤・鰯やカマスの干物など）
 - ・駿河湾の海の幸とふじのくにいきいきどりのパエリア
 - ・南伊豆の漁師鍋“いけんだ煮”
 - ・丹那牛乳で作った胡麻豆腐と銀杏金山寺味噌漬け など
- ホテルメイドのデザート
- ・箱根西麓三島産紅はるかのスイートポテト
 - ・中伊豆ワイナリー白ワイン「シャトーTS」のムースと葡萄のジュレ
 - ・モンブラン など

「IZU-SHIKAL Dinner Stay」概要

期間： 2021年9月1日（水）～11月30日（火）

- 内容：
- ・温泉露天風呂付プレミアルーム（49.4㎡）や愛犬と一緒に泊まれるスーペリアルーム（31.2㎡）など7タイプから選べる客室でのご宿泊
 - ・レストランでの「IZU-SHIKAL」ディナー
 - ・レストランでのご朝食

料金： 1名様 26,040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。

*愛犬と一緒に宿泊の場合、別途愛犬のご宿泊代を頂戴いたします。

*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。



温泉露天風呂付プレミアルーム

<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>

“エシカル”な取り組みのご紹介

当ホテルでは、17の持続可能な目標（SDGs）に貢献することを目指し、人・社会・地球環境へ配慮した様々な“エシカル”消費の取り組みを行っています。

- ・ レストランでの地域食材の活用・提供
- ・ 地域の素材を活用したお土産の販売
- ・ プラスチック製品の使用の削減
- ・ ゴミの分別・リサイクルの徹底
- ・ 連泊のお客様へエコ清掃の呼びかけ
- ・ 間伐材を使ったスプーン作りイベントの実施（不定期） など



■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

伊豆マリオットホテル修善寺では、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/>

マリオット・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オット・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。マリオット・ホテルは、マリオット・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™（マリオット 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）

伊豆マリオットホテル修善寺 広報担当：釜中・裏川

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