

Press Release

2023年2月8日

南紀白浜マリオートホテル

和歌山の春を目でも舌でも堪能する和会席ディナー

「季節の和会席～和歌山の春～」を発売

地酒とのペアリングも

期間：2023年3月1日(水)～5月31日(水)

場所：レストラン「グリル ダイニング ジーGrill & Dining G」



イメージ

南紀白浜マリオートホテル（和歌山県西牟婁郡白浜町、総支配人：木村 規子）では、2023年3月1日(水)～5月31日(水)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、和歌山の春を堪能する和会席ディナー「季節の和会席～和歌山の春～」を発売いたします。

温暖な紀伊半島の春の訪れは早く、菜の花や山菜が芽吹き、黒潮の恵みを受けた海からはヒロメやカツオが水揚げされます。本ディナーは、和歌山の風土がもたらす恵みを受けて育った季節の食材を活かし、金山寺味噌や湯浅醤油などの特産品も使用したこだわりが詰まった会席料理です。前菜は、蛤など貝の食感と旨味を楽しむ紀州産春野菜の貝寄せ、和歌山名物の紀ノ川漬けとさわやかな梅の風味を感じる最中など、目でも舌でも和歌山の春を堪能し、食感も楽しめる品々が並びます。メインの熊野牛と春野菜の宝楽焼き鍋は、蓋を開けると山椒の香りが広がり、熊野牛の旨味を引き出す出汁でお召し上がりいただけます。また、お飲み物にはソムリエが厳選した地酒を取り揃え、料理とのペアリングをご提案いたします。おすすめは純米酒の「作」と前菜のペアリング。余韻がきれいで食中酒として、料理に寄り添った深みのある味わいをお楽しみいただけます。

海の幸も山の恵みも豊かな春の南紀白浜で、和歌山の季節の食材と地酒を楽しむ贅沢なひとときをご満喫ください。

■「季節の和会席～和歌山の春～」について

和歌山の春の味覚を日本酒とともに堪能していただきたいという想いが込められた和会席ディナーです。イタドリや春キャベツとともに春に旬を迎える貝類をいただく貝寄せなどを盛り込んだ前菜や、旬の串本産かつおや春告魚のお造りは春らしい華やかな盛り付けでご提供。鍋物の熊野牛は山椒オイルで香りを楽しみながら、出汁と牛肉の旨味を味わっていただきます。金山寺味噌や湯浅醤油などの特産品と和歌山の春の山の恵みと海の幸を合わせ、その魅力を存分に引き出した春の和歌山を感じる会席料理を地酒とともにご堪能ください。

メニュー：

- ・前菜 : 春野菜の貝寄せ 鳥貝 北寄貝 蛤 春キャベツ
最中 梅求肥 白豆腐 紀ノ川漬け
山菜（野蒜独活）揚げ金山寺味噌添え
小蛸つや煮 黄身黄煎 菜の花
和歌山産しらすオイル漬け朝陽卸し
- ・お造り : 春告魚焼き霜 串本産かつお ホタルイカ
春のあしらい 湯浅醤油
- ・炊き合わせ : 鯛の子豆腐オランダ煮
和歌山県産ヒロメ若芽の若竹 スナップエンドウ
- ・鍋物 : 熊野牛宝楽焼き鍋
龍神椎茸 よもぎ麩 笹葱 菜の花 春菊
- ・酢の物 : 桜鯛錦糸巻き
和歌山県産三宝柑 アスパラ 花蓮根 みかん酢ジュレ
- ・食事 : 金芽米と浅利のしぐれ煮 ぶどう山椒の香り
梅干し 高菜 赤出汁
- ・デザート : 白玉団子のいちご餡かけ まりひめいちご添え
- ・コーヒーまたは川添茶

*+2,500円にて鮑踊り焼きを提供いたします。



ディナーイメージ

〈日本酒リスト〉

- ① ^{ざくほのとも}作 穂乃智 純米酒／三重県 清水清三郎商店（写真左）
お米の旨味とすっきりとした味わいで、前菜の貝の甘味や春山菜の苦味に合わせて楽しむ純米酒。
- ② ^{くるまざか}車坂 魚に合う吟醸酒／和歌山県 吉村秀雄商店（写真中央）
軽快な味わいと吟醸香がお造りと素晴らしい相性の吟醸酒。
- ③ ^{へきざん くらうし}碧山 黒牛 純米吟醸／和歌山県 名手酒造店（写真右）
純米吟醸の余韻がきれいで、飲みごたえのある旨味と酸味が食中酒として炊き合わせや鍋物に寄り添えるお酒です。



イメージ

「季節の和会席～和歌山の春～」概要

期 間 : 2023年3月1日(水)～5月31日(水)
時 間 : 17:30～22:00 (L.O. 21:00)
場 所 : Grill & Dining G
料 金 : 和会席 1名様10,300円 (3月31日まで)、1名様11,000円 (4月1日以降)
日本酒ペアリング (90ml×3銘柄) 2,800円

宿泊プラン: 1泊2食付プラン 1名様28,435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。宿泊プランは別途、入湯税を申し受けます。

※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。

※料金はご利用日・ご利用人数・お部屋タイプにより異なります。

<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

南紀白浜 Marriott ホテルでは、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
- 温泉大浴場の混雑状況を確認できるアプリサービスの導入 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.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 をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott) や [Twitter \(@marriott\)](https://twitter.com/marriott)、[Instagram \(@marriotthotels\)](https://www.instagram.com/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