

Press Release

2024 年 11 月 25 日

南紀白浜 Marriott ホテル

クエなど和歌山県産食材をフレンチの感性でアレンジしたディナーコース

「Seasonal Dinner Course Winter ~ Premium ~」を発売

期間：2024 年 12 月 1 日(日)~2025 年 2 月 28 日(金)

場所：レストラン「Grill & Dining G」



ディナーコース イメージ

南紀白浜 Marriott ホテル（和歌山県西牟婁郡白浜町、総支配人：笹川 昭一）では、2024年12月1日（日）~2025年2月28日（金）の期間、太平洋の絶景が広がるレストラン「Grill & Dining G」にて、和歌山県産の旬の食材と、生姜や根菜などの身体が温まるとされる食材をフレンチスタイルでお楽しみいただけるディナーコース「Seasonal Dinner Course Winter~Premium~」を発売いたします。

寒さが厳しい季節は身体が芯からあたたまるようなディナーを提供したいというシェフの思いから、和歌山県産食材に生姜や根菜、ハーブなどの食材を掛け合わせた、冬の和歌山県の魅力に触れて温もり感じられるディナーコースをご用意しました。南紀白浜を代表する高級魚クエは、フランスの郷土料理であるブランドードに見立て、旬のカリフラワーを合わせたシェフオリジナルの一皿に。紀州鴨むね肉は低温でローストし、柑橘と川添茶といった和歌山県らしい味わいをアクセントにお召し上がりいただけます。また同期間には、近海で獲れる海の幸をたっぷりご堪能いただける和会席「クエの宴 -海の恵み-」もご提供しております。和歌山県産の冬の味覚を洋食でも和食でもお楽しみください。

澄んだ空気にきらめく太平洋を眺めながら、大切な方と和歌山の冬の美味を堪能する、心も身体も温まるひとときをご満喫ください。

■ディナーコース「Seasonal Dinner Course Winter〜Premium〜」について

身体が温まるとされる生姜や根菜、ハーブなどの食材と、クエや紀州鴨など和歌山県産食材を取り入れた全7品でお届けするディナーコースです。オードブルは彩りとレモングラスの香りで楽しむキハダマグロのマリネと、季節野菜と牛肉、紀の国みかんどりをサクッとパイ生地で焼き上げたヴォロヴァン。冬に旨味が増す和歌山県産のクエは、カリフラワーを可憐な花の様に乗せ、フレンチのブランド風のグラチネに。じっくりとローストされた紀州鴨は柑橘のソースと川添茶のパウダーでお召し上がりいただきます。温もりと和歌山の食の魅力を堪能するディナーコースで特別な夜のひとときをお楽しみください。

ディナーメニュー：

- アミューズ はったい粉グジェールカモミール風味のクリーム
- オードブル キハダマグロのマリネとカラフルな根菜のサラダ仕立て
レモングラス香るサフランジュレにのせて
- セカンドオードブル 国産牛肉のラグーと紀の国みかんどり
季節野菜のヴォロヴァン 生姜風味
- スープ ビーツのクリームスープ
ホタテのフリットを付け合わせて
- ポワソン 和歌山県産クエとカリフラワーのグラチネ
タイムの香り
- ヴィアンド 紀州鴨むね肉の低温ロースト 柑橘と川添茶のアクセント
牛蒡と人参のグラッセを添えて
- デザート ショコラショー バニラアイスと共に 南高梅の香り
コーヒーまたは紅茶



セカンドオードブルイメージ



ポワソンイメージ

※ヴィアンドについて、お一人様+1,500円で国産牛サーロイン（100g）、+2,500円で国産牛フィレ（100g）、+6,000円で熊野牛サーロイン（100g）を提供いたします。

ディナーコース「Seasonal Dinner Course Winter〜Premium〜」概要

- 期間：2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)
※除外日：2024年12月28日(土)～2025年1月4日(土)
- 時間：17:30～22:00 (L.O. 21:00)
- 場所：Grill & Dining G
- 料金：1名様11,500円

※前日@時までの事前予約制となります。

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※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。

※本ディナー付きの宿泊プランもご用意しております。大人1名様28,700円～（2名1室ご利用時）

【南紀白浜マリriottホテルシェフ 政岡壽浩のコメント】

冬の南紀白浜から温かいおもてなしをテーマに、和歌山を代表とするクエなど地元の食材と身体を温める作用があるハーブを取り入れたコース料理に仕上げています。自分自身、料理は楽しく作ることをモットーに、味は勿論、見た目や香りなど五感で楽しんでいただけるよう心掛けています。料理を通じて、記念日や特別な時が思い出に残るお手伝いが出来ればと思います。



■クエを使った和会席「クエの宴-海の恵み-」について

2024年12月1日（日）～2025年3月31日（月）の期間、和歌山名物である高級魚「クエ」をメインに、キハダマグロやウツボ、足赤エビなど海の恵みを一品一品ご堪能いただける会席料理をご用意いたします。詳しくはお問合せください。



「クエの宴-海の恵み-」 イメージ

<ご予約・お問い合わせ先>

南紀白浜マリriottホテル TEL：0739-43-2600 URL：<https://www.shirahama-marriott.com>

マリriott・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マリriott・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riott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 [X \(@marriott\)](https://twitter.com/marriott)、[Instagram \(@marriotthotels\)](https://www.instagram.com/marriotthotels) でも情報を発信しております。マリriott・ホテルは、マリriott・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riott 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）

南紀白浜マリriottホテル セールス&マーケティング課：北原・海谷
TEL：0739-43-2600 E-mail：press@shirahama-marriott.com