

## Press Release

2025 年 4 月 25 日

### 伊豆 Marriott ホテル 修善寺

猛暑の夏は、夕焼けの絶景を眺めながら快適な空間で BBQ 気分を堪能

ダイナミック シェア プレート ディナー パーベキュー スタイル

## 「Dynamic Share Plate Dinner ～ BBQ Style～」発売

期間：2025年6月1日（日）～ 8月31日（日）



「Dynamic Share Plate Dinner ～ BBQ Style～」イメージ

伊豆 Marriott ホテル 修善寺（静岡県伊豆市、支配人：石黒 邦彦）では、2025年6月1日(日)から8月31(日)までの期間ホテルレストラン「<sup>グリル ダイニング</sup> Grill & Dining G」にて、“快適に楽しむBBQ”をテーマにした家族や仲間とにぎやかにシェアして楽しめるディナー「<sup>ダイナミック シェア プレート ディナー パーベキュー スタイル</sup> Dynamic Share Plate Dinner ～ BBQ Style～」を発売いたします。

伊豆の自然で育まれた地場の食材をふんだんに使用し、シェアスタイルでご提供する伊豆 Marriott ホテル 修善寺のディナーコース。全国的にも猛暑が予測される2025年夏は、BBQを楽しみたいけれど暑さが気になるゲストに向けて、レストラン内で快適にBBQの雰囲気味わえるメニューをご用意いたしました。コースの始まりにはスキレットで熱々に仕上げた旬の稚鮎と椎茸のアヒージョをバゲットに浸しながら食べるアミューズをご用意。アペタイザーには、銘柄豚肉の“ふじのくにいきいきポーク”のプルダポークを裂きながら、ハラペーニョや静岡県産野菜などを挟み自分好みに仕上げるトルティーヤをご提供いたします。メイン料理は、箱根西麓牛やイズシカを串に刺して焼き上げるブロシェットスタイルに。他にもアウトドア感満載なメスティンの炊き込みご飯など、BBQ気分を味わえる全6品のコースになります。

広大な自然を感じながらアクティブな夏を楽しめる伊豆・修善寺。輝く太陽の下でめいっぱい夏を満喫した後は、伊豆 Marriott ホテル 修善寺で茜色に染まる夕焼けの絶景を堪能しながら、ダイナミックなBBQ料理をお楽しみください。

## ■ 「Dynamic Share Plate Dinner～BBQ Style～」について

今夏は“快適に楽しむ BBQ”をテーマに、BBQ を楽しみたいけれど暑さが気になるゲストに向けて、レストラン内で快適に BBQ の雰囲気味わえるメニューをご用意いたしました。

### ◇シーズナルアミューズ シェアスタイル Seasonal Amuse ～Share Style～

- ・旬の稚鮎と枝豆、椎茸のアヒージョ

### ◇アペタイザー シェアスタイル Appetizers ～Share Style～

・ふじのくにいきいきポークのプルドポーク&トルティーヤ  
具材：アーリーレッド、静岡県産トマト、柿田川レタス、野菜ピクルス  
ソース：トマトサルサ、静岡県産ウイスキー入りBBQソース、チーズフォンデュソース

### ◇スープ Soup

- ・丸ごと静岡県産トマトとベーコンのスパイシースープ

### ◇メインプレート シェアスタイル Main Plate ～Share Style～

～ブロシェット～

- ・箱根西麓牛サーロイン・イズシカ・美味鶏のタンドリースライス
- ・天城産紅姫あまごと紅富士サーモン&ロブスターのマジックソルト
- ・静岡県産わさびとジャポネソース

### ◇オリジナルライス シェアスタイル Original Rice ～Share Style～

- ・メスティンで炊き込みご飯
- ・天城軍鶏の炊き込みご飯、軍鶏出汁

### ◇デザートプレート シェアスタイル Desert Plate ～Share Style～

- ・フルーツスコップケーキ

#### 【シェフ 由良孝幸のコメント】

今回は、暑い夏に BBQ を楽しみたいけれど暑さが気になるゲストに向けて、室内という快適な空間で BBQ 気分をご堪能いただけるディナーコースをご用意いたしました。ご自身で自由に具を包むトルティーヤ、地元的新鲜素材をたっぷり使用したブロシェットが織りなす味わいは、お食事中の会話を自然に誘うのではと考えています。皆さまが仲間やご家族とともに、自由なアレンジを楽しみながら、一つ一つの味わいを心ゆくまでご堪能いただければ幸いです。



Main Plate ～Share Style～イメージ



Appetizers ～Share Style～イメージ



シェフ 由良孝幸

## シェアディナー「Dynamic Share Plate Dinner ～BBQ Style～」概要

期間： 2025年6月1日（日）～ 8月31日（日）  
※除外日：2025年7月19日～20日、8月8日～16日  
時間： 17:30～21:00  
場所： レストラン「Grill & Dining G」  
料金： 1名様15,000円

\*上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

\*食材の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。

\*2名様より、3日前までの事前予約制となります。

## ■シェアディナー付宿泊プラン「Dynamic Share Plate Dinner Stay ～BBQ Style～」概要

期間： 2025年6月1日（日）～ 8月31日（日）  
※除外日：2025年7月19日～20日、8月8日～16日  
内容：  
・温泉露天風呂付プレミアルームやドッグフレンドリールームなどから選べる客室でのご宿泊  
・レストランでのご夕食  
「Dynamic Share Plate Dinner ～BBQ Style～」  
・レストランでのご朝食  
料金： 1名様39,450円～（2名1室ご利用時）



温泉露天風呂付プレミアルーム【富士】ツイン

\*2名様より、3日前までの事前予約制となります。

\*上記料金は、サービス料・消費税込みの料金です。別途、入湯税を申し受けます。

\*食材の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。

\*ドッグフレンドリールームをご利用の場合、愛犬1頭につき、愛犬宿泊料として別途5,500円（2頭目は2,200円）を申し受けます。

\*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。

### <ご予約・お問い合わせ先>

伊豆マリオットホテル修善寺 TEL：0558-72-1311 URL：<https://www.izu-marriott.com>

## マリオット・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](http://www.MarriottHotels.com)をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott)やX（旧Twitter）（@marriott）、[Instagram](https://www.instagram.com/marriothotels)（@marriothotels）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](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)

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](mailto:mark@izu-marriott.com)