

Press Release

2025 年 9 月 5

日

南紀白浜マリ奥特ホテル

和歌山県産の高級魚クエを味わう贅沢なひととき

「クエ日和会席」を発売

期間：2025 年 10 月 1 日(水)～2026 年 3 月 31 日(火)

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



「クエ日和会席」イメージ

南紀白浜マリ奥特ホテル（和歌山県西牟婁郡白浜町、総支配人：笹川 昭一）では、2025年10月1日（水）～2026年3月31日（火）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、これからの季節が旬を迎える幻の高級魚「クエ」を、穏やかな風と澄んだ空気を感じられる心地良い南紀白浜で堪能できる「クエ日和会席」を販売いたします。

本ディナーでは弾力のある身と豊かな旨味が特徴の「クエ」を余すことなく使用し、刺身はもちろん、アラのちり蒸しや炙り寿司など、クエの魅力を最大限に引き出したお料理をご提供いたします。特に前菜はさまざまな部位を調理した一皿に仕上げており、バリっとした鱗ともっちりとした皮の食感が楽しめるクエ皮鱗せんべい、酢味噌で和えたクエの胃袋、甘辛く煮たクエ肝など、普段味わうことのできない希少部位をお召し上がりいただけます。さらに、和歌山を代表するブランド牛「熊野牛」とクエを贅沢にすき煮として仕立て、和歌山県産のぶどう山椒で辛味のアクセントを加えた、飽きのこない食べごたえ抜群の一品もご用意いたします。

クエの魅力を存分に味わえる会席料理で、南紀白浜ならではの美食体験をご堪能ください。

■「クエ日和会席」について

和歌山の冬の代名詞とされる高級魚「クエ」を味わい尽くせる至福の会席。すき煮のメにはクエカツを卵とじにし、一品を2つの調理法で楽しめるコンセプトがごございます。もち粉で揚げたクエの白扇揚げは香ばしく、さらにみかん味醂のタレをつけるともちもちとした弾力ある食感に変化します。当ホテルでしか味わえないこだわりのクエ会席をぜひお楽しみください。

【「クエ日和会席」メニュー】

- 八 寸： ・クエ皮の湯引きぼん酢
・クエ肝の甘辛煮
・クエ胃袋の酢味噌和え
・クエの塩麴焼き
・クエ皮鱗せんべい
・クエのカダイフ揚げ
- お 造 り： ・クエ
・クエのえんがわ
・鰹たたき
・さわらの焼き霜造り
・キハダマグロ
湯浅醤油 蔵匠 檜仕込み
- 鍋 物： ・クエと熊野牛のすき煮
クエカツの卵とじ ぶどう山椒を絡ませて
- 揚 物： ・クエの白扇揚げ みかん味醂仕上げ
- 蒸 物： ・クエあらのちり蒸し じゃばらぼん酢
- 食 事： ・クエの炙り寿司 クエ潮汁
- デザート： ・蜜柑香るさつまいも餡 パニラアイスと共に



「クエ日和会席」イメージ



「鍋物」イメージ

■「クエ日和会席」概要

- 期 間： 2025年10月1日(水)～2026年3月31日(火)
※除外日：2025年12月27日(土)～2026年1月4日(日)
- 時 間： 17:30～22:00 (L.O. 21:00)
- 場 所： Grill & Dining G

料 金： 1名様18,000円

※前日12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37,400円～（2名1室ご利用時）

【南紀白浜マリオットホテル 和食担当 豊田雅人のコメント】

脂が乗りだし旨味が増す高級魚「クエ」を余すことなく味わっていただけるクエ尽くしのお料理をご用意いたしました。新鮮でなければ食することができない希少部位や、滋味深い熊野牛との組み合わせによるユニークな一品など、紀州の豊かな食材をふんだんに使用し、多彩な調理法を駆使したことでしか味わえない南紀白浜ならではの贅沢なひとときをお届けいたします。食欲の秋にふさわしい美食体験をぜひご堪能ください。

＜ご予約・お問い合わせ先＞

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

マリオット・ホテルについて

世界 70 以上の国と地域において、およそ 600 軒のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ホスピタリティの芸術を高め続け、お客様を第一に考えることはブランドの生きた遺産です。マリオットホテルは、モダンで快適な空間と心のこもったサービスを一貫して提供し、日常を超えた体験を提供することで、その水準を高めています。世界中の旅行者のニーズと期待が進化するにつれ、マリオットホテルも進化を遂げ、スタイル、デザイン、テクノロジーを取り入れたグレートルームロビーやモバイルゲストサービスなどの革新的なサービス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](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詳細については、[marriottbonvoy.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）

南紀白浜マリオットホテル 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