

Press Release

2025 年 11 月 17 日

南紀白浜マリオットホテル

南紀白浜の恵みと薬膳が織りなす癒しと温もりの饗宴

「季節の和会席～冬～」を発売

期間：2025 年 12 月 1 日(月)～2026 年 2 月 28 日(土)

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



「季節の和会席～冬～」イメージ

南紀白浜マリオットホテル（和歌山県西牟婁郡白浜町、総支配人：笹川 昭一）では、2025年12月1日(月)から2026年2月28日(土)までレストラン「グリル ダイニング ジーGrill & Dining G」にて、南紀白浜で育まれた旬の食材と薬膳の知恵を取り入れた「季節の和会席～冬～」をご提供いたします。

寒さが厳しくなる冬の季節に、薬膳の素材を活かした温もりを感じられる料理をご用意しました。旬を迎えるクエや紀の国みかどりの手羽中を、ナツメ、クコの実、高麗人参などを用いた薬膳とともに味わう鍋は、滋味深い味わいが特徴です。また食事の締めには、お好みの薬味ダレでカスタムできる五穀粥もご提供。鶏と葱の薬味ダレは香ばしさが際立つしっかりとした味わい。白キクラゲと山芋の薬味ダレはやさしい口当たりで幅広い世代に好まれる一品となります。料理全体に香りや風味を活かした薬膳のエッセンスを取り入れ、五感で楽しむ冬の会席に仕上げました。

今年の冬は心と体をやさしく包み込むような美食体験を当ホテルでは是非ご堪能ください。

■「季節の和会席～冬～」について

南紀白浜の旬の食材と、薬膳の知恵を掛け合わせた一皿を楽しめる冬の会席料理。コラーゲンを含むクエと、旨味が凝縮された紀の国みかんどりをベースにした鍋は、やさしい味わいで寒い季節に嬉しい一品です。地元の恵みを活かした前菜から甘味まで、五感で味わう多彩な料理を通じた癒しのひとときをお届けします。

【「季節の和会席～冬～」メニュー】

- 前 菜： ・カジキマグロのみかん南蛮漬け
・わかやま布引大根とサーモンの博多押し べにばな酢
・うつぼの花椒まぶし
・紀の国みかんどり肝の八角煮
・しらすと菜花の塩麴和え
・金柑とクコの実の甘露煮
- お 造 り： ・キハダマグロ
・平目の昆布締め
・炙り寒グレ
・烏賊糸造り
・湯浅醤油 蔵匠 檜仕込み
自家製人参醤油
- 鍋 物： ・紀州本九絵と紀の国みかンドりの薬膳鍋
- 焼 物： ・金目鯛の焼物 じゃばら胡椒酢味噌
- 揚 物： ・雲子と蕪の牡蠣油 揚げ出し
- 食 事： ・五穀粥
鶏と葱の薬味だれ 白きくらげと山芋の薬味だれ
・香の物
- デザート： ・古座川柚子ぜんざい



「鍋物」イメージ



「食事」イメージ

■「季節の和会席～冬～」概要

- 期 間： 2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)
※除外日：2025年12月31日(水)～2026年1月3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
※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29,024円～(2名1室ご利用時)

<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](#) や [X \(@marriott\)](#)、[Instagram \(@marriotthotels\)](#) 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](#) 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 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