

Press Release

2026 年 2 月 12 日

伊豆 Marriott ホテル 修善寺 春の訪れを祝う華やぎのシェアディナーで伊豆の恵みを堪能

セレブレーションオブビギニングス スプリングシェアディナー
「Celebration of Beginnings – Spring Share Dinner」を発売

期間：2026年3月1日（日）～5月31日（日）



「Celebration of Beginnings – Spring Share Dinner」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、2026年3月1日（日）から5月31日（日）まで、レストラン「グリル ダイニング ジー Grill & Dining G」にて、春の訪れをテーマにしたご家族やグループで楽しめるシェアディナーコース「セレブレーションオブビギニング スプリングシェアディナー Celebration of Beginnings – Spring Share Dinner」を発売します。期間中は3月1日～4月24日がピンクを基調としたメニュー、5月6日～5月31日がグリーンを基調としたメニューに変更して提供します。

春の光に包まれる伊豆の風景を映した今回のコースは、旬の食材や彩りの移ろいを皿の上で分かち合うシェアスタイルで構成いたします。地元の恵みを取り入れ、味わいはもちろんのこと、香りや色彩の変化をゲストの皆様と共有する—そんな時間をイメージして仕立てました。お料理は、“伊豆いちご”を衣で揚げたベニエをはじめに、桜えびを軽やかに仕上げたせんべいを添えた香ばしい修善寺黒米とハマグリのカレッシュなど、地元食材の魅力を引き出した前菜をご用意。スープは桜の香りがふわりと広がるピンクのポタージュと、旬とグリーンピースの優しい甘みが楽しめるグリーンのポタージュを、季節の移ろいに合わせ変更しご提供いたします。メインでは、国産牛とイズシカを桜もしくはウッドのSmokeで香り高く仕立て、伊豆らしいいちごマスタードをアクセントに、旬魚のパン粉焼きとともに華やかにお楽しみいただけます。最後に春の香りを閉じ込めたどら焼きとエディブルフラワーの水まんじゅう、点てたての抹茶を添えるデザートが季節の記憶を静かに描き出してまいります。

伊豆ならではの味覚と風景が織りなす季節感あふれる体験を、心ゆくまでご堪能ください。

セレブレーションオブビギニング スプリングシェアディナー
■「Celebration of Beginnings—Spring Share Dinner」について

伊豆の春の訪れを祝い、喜びを分かち合うシェアスタイルのディナーコースです。3月～4月は“ピンク”、5月からは“グリーン”の食材で、移りゆく春の色彩を表現しました。伊豆いちごや旬魚、黒米、筍、由比産桜えびといった地元の恵みを織り込み、季節の変化を五感で楽しんでいただけます。

◇Amuse plate

- ・“伊豆いちご”のベニエ わさび塩添え

◇Appetizers plate

- ・ハマグリと修善寺黒米のガレット
由比産桜えびとエディブルフラワーのせんべいを添えて

◇Seasonal Soup

3/1～4/24

- ・筍のポタージュと桜のエッセンス

5/6～5/31

- ・筍とグリーンピースのポタージュ

◇Main plate

3/1～4/24

- ・国産牛、イズシカの桜ウッドスモーク演出
いちごマスタード
旬のお魚のピンクパン粉焼き、桜風味 野菜のグリル

添え

5/6～5/31

- ・国産牛、イズシカのウッドスモーク演出
いちごマスタード
旬のお魚のハーブパン粉焼き 野菜のグリル添え

◇Noodle

3/1～4/24

- ・桜そばと季節野菜のかき揚げ

5/6～5/31

- ・静岡名物“茶そば”と季節野菜のかき揚げ

◇Dessert plate & Tea

3/1～4/24

- ・桜のどらやきとエディブルフラワーの水まんじゅう
・お抹茶 演出



Celebration of Beginnings—Spring Share Dinner
(期間 3/1~4/24) イメージ



Celebration of Beginnings—Spring Share Dinner
(期間 5/6~5/31) イメージ

5/6～5/31

- ・よもぎのどら焼きとエディブルフラワーの水まんじゅう
- ・お抹茶 演出

【シェフ 由良孝幸のコメント】

春の“始まり”を祝う気持ちを形にしたいと、色・香り・味わいすべてに春らしさを詰め込みました。シェアして楽しむことで、料理や時間の心地よさがより広がるコースです。“伊豆いちご”や桜海老、筍や旬魚など、伊豆の春の味覚を囲みながら、ピンクとグリーンに彩られた料理の数々をご堪能ください。



シェフ 由良 孝幸

シェアディナー「Celebration of Beginnings－Spring Share Dinner」概要

期間： 2026年3月1日（日）～5月31日（日）

※除外日：2026年4月25日～5月5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「Spring Share Plate Dinner Stay」概要

期間： 2026年3月1日（日）～5月31日（日）

※除外日：2026年4月25日～5月5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

「Celebration of Beginnings－Spring Share Dinner」

・レストランでのご朝食

料金： 1名様33,997円～（2名1室ご利用時）

※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。



温泉露天風呂付プレミアルーム【富士】ツイン

＜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 70 以上の国と地域において、およそ 600 件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 \(@marriott\)](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.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）

伊豆マリオットホテル修善寺 広報担当：釜中・裏川

TEL：0558-72-8003 E-mail：mark@izu-marriott.com