

南紀白浜マリ奥特ホテル
和歌山県西牟婁郡白浜町 2428

Press Release

2026 年 8 月 4 日

南紀白浜マリ奥特ホテル
北海道×和歌山 美食が響き合う、秋のディナーコースを展開
ホッカイドウ ガストロノミー ジャーニー イン シ ラ ハ マ
「Hokkaido Gastronomy Journey in Shirahama」を開催

期間：2026 年 9 月 1 日(火)～11 月 30 日(月)

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）は、2026 年 9 月 1 日(火)から 11 月 30 日(月)までの期間、ホテル内レストラン「^{グリル ダイニング ジー}Grill & Dining G」にて、北海道と和歌山の食材を取り入れた秋季限定のディナーコース「^{ホッカイドウ ガストロノミー ジャーニー イン シ ラ ハ マ}Hokkaido Gastronomy Journey in Shirahama」を開催します。



「季節の和会席～秋～」イメージ



「Seasonal Dinner Course for Autumn -Premium-」イメージ

北海道と和歌山県は古くから海の恵みやだし文化を通じて育まれてきた食のつながりがあります。気候や風土は異なるものの、それぞれの土地ならではの食文化が生まれた両地域の魅力に着目し、一皿ごとに表現した秋のガストロノミーをお楽しみいただけます。今回シェフは実際に北海道を訪れ、自然環境の変化と向き合いながら、土地の恵みを守り育てる生産者の想いと技術を料理に息づかせました。

浜焼きで味わうタラバガニや湯浅醤油を纏わせて召し上がる北寄貝の刺身など海の幸はもちろん、引き締まった赤身ときめ細かな肉質が特徴のエゾ鹿といった北海道ならではの食材を厳選。和歌山が誇るクエや金山寺味噌、じゃばらをはじめとする豊かな食材と組み合わせることで、それぞれの魅力を引き立てるコースをご準備しました。だしの香りや素材本来の風味を大切にしながら、秋の実りを感じる彩り豊かな料理へと昇華しています。

魅力あふれる食材が織りなす味わいとともに、北海道と和歌山を巡る食の旅をお楽しみください。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】
南紀白浜マリ奥特ホテル セールス&マーケティング課：海谷・北原
TEL：0739-43-2600 E-mail：press@shirahama-marriott.com

ホッカイドウガストロノミージャーニーインシラハマ
■「Hokkaido Gastronomy Journey in Shirahama」について

北海道と和歌山県の食文化を融合させた和会席および2種類の洋食ディナーコースをご提供いたします。

なかでも「Seasonal Dinner Course for Autumn 〜Standard〜」は、本企画の魅力を存分に味わえるおすすめのコースです。北海道の郷土料理をアレンジしたかぼちゃ団子にフォアグラを忍ばせ、湯浅醤油で香ばしく焼き上げた一品からスタート。北海道産紅鮭は金山寺味噌のコクを足し、ちゃんちゃん焼き風に仕上げた遊び心のある魚料理に。メインディッシュには、阿寒湖を源とする伏流水や釧路の雄大な自然環境の中で育つ「阿寒ポーク」をご用意。赤身と脂身のバランスが程良いフィレをグリルにし、和歌山名物「茶粥」仕立てのリゾットを付け合わせとしてご提供いたします。北海道の豊かな大地が育む食材と、和歌山の発酵文化や郷土の味わいが奏でるここでしか出会えないお料理を是非ご堪能ください。



「Seasonal Dinner Course for Autumn -Standard-」イメージ

シーズナルディナーコースフォーオータムスタンダード
【Seasonal Dinner Course for Autumn -Standard-】

【メニュー】

- アミューズ： かぼちゃ団子にフォアグラを忍ばせて
北/かぼちゃ × 和/湯浅醤油
- オードブル： ズワイガニと根菜のタンバル あんぽ柿のムースと共に
北/ズワイガニ × 和/あんぽ柿
- スープ： ジャがいものロワイヤル
ぶどう山椒香るカプチーノ仕立て
北/じゃがいも × 和/ぶどう山椒
- ポワソン： 香ばしく焼き上げた紅鮭と旬野菜のソテー 金山寺味噌風味
北/紅鮭 × 和/金山寺味噌
- ヴィアンド： 阿寒ポークフィレのグリル 茶粥を詰めたタルト
北/阿寒ポーク × 和/郷土料理 茶粥
- デザート： フロマージュブランのブランマンジェ ハスカップのソース
北/フロマージュブラン × 和/シャインマスカット

※上記メニュー「北」北海道産、「和」和歌山県産の食材を表しています。



「Seasonal Dinner Course for Autumn -Standard-」イメージ



「Seasonal Dinner Course for Autumn -Standard-」イメージ

【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：海谷・北原
TEL：0739-43-2600 E-mail：press@shirahama-marriott.com

シーズナル ディナー コース フォー オータム プレミアム
【Seasonal Dinner Course for Autumn -Premium-】

阿寒湖で水揚げされる「阿寒湖ザリガニ」は、和歌山県産のクエを合わせ石狩鍋風にアレンジ。旨みが凝縮した阿寒湖ザリガニの出汁と、淡白でやさしいクエの味わいが沁みわたる一品をどうぞ。

【メニュー】

- アミューズ : かぼちゃ団子にフォアグラを忍ばせて
北/かぼちゃ × 和/湯浅醤油
- オードブル : ズワイガニと根菜のタンバル あんぽ柿のムースと共に
北/ズワイガニ × 和/あんぽ柿
- 温製 : 阿寒ポークバラ肉のブロシエット 南高梅風味のマスタードソース
オードブル 北/阿寒ポーク × 和/龍神椎茸、南高梅
- スープ : じゃがいものロワイヤル
ぶどう山椒香るカプチーノ仕立て
北/じゃがいも × 和/ぶどう山椒
- ポワソン : クエと北寄貝、阿寒湖ザリガニの軽い煮込み
石狩鍋をイメージして
北/北寄貝、阿寒湖ザリガニ × 和/クエ
- ヴィアンド : エゾ鹿 ロースのシャリアピン風 ロースト
人参のデクリネゾン
北/エゾ鹿 × 和/柑橘
- デザート : フロマージュブランのブランマンジェ ハスカップのソース
北/フロマージュブラン × 和/シャインマスカット

※上記メニュー「北」北海道産、「和」和歌山県産の食材を表しています。



「Seasonal Dinner Course for Autumn -Premium-」 イメージ



「Seasonal Dinner Course for Autumn -Premium-」 イメージ

【季節の和会席～秋～】

乳酸菌を活用した飼育方法でやわらかな肉質とあっさりとした脂の旨みが特徴の「豊西牛」を厳選。ジネシスカン鍋風に仕立て北海道らしい味わいに。

【メニュー】

- 前 菜 : ・北海道産紅鮭の揚げ出し
イクラの親子みぞれ ぶどう山椒の香り
・カスベ竜田揚げ 甘辛煮仕立て
・北海道産じゃがいもの馬鈴薯豆腐



「季節の和会席～秋～」 イメージ

【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：海谷・北原
TEL：0739-43-2600 E-mail：press@shirahama-marriott.com

- 刺身： ・和歌山県産キハダマグロ、太刀魚
・北海道産北寄貝、帆立貝柱
～湯浅醤油・釧路産長昆布塩～
- 焼物： タラバ蟹と釧路産 灯台つづ貝の浜焼き
※仕入れ状況により産地が変わる場合がございます
- 陶板： 豊西牛の「煮込みジンギスカン」仕立て
- 蒸物： 紀州本クエの蕪蒸し 蟹と菊花餡仕立て
- 食事： じゃばら香る 北海道産秋刀魚の「さんまんま」
鮭真丈と茸の土瓶蒸し
- デザート： 北海道産 生クリームのパナコッタ
まりも羊羹と紀州柑橘の水源餅を添えて



「季節の和会席～秋～」イメージ

【北海彩り海鮮丼】

「Hokkaido Gastronomy Journey in Shirahama」の開催期間限定で、北海道産の北寄貝をはじめ、帆立、カニ、いくらなど海の幸をふんだんにご堪能いただける期間限定の海鮮丼をご用意いたしました。



「北海彩り海鮮丼」イメージ

■「Hokkaido Gastronomy Journey in Shirahama」概要

- 期間： 2026年9月1日(火)～11月30日(月)
- 時間： 17:30～22:00 (L.O.21:00)
- 場所： 3Fレストラン「Grill & Dining G」
- 料金： Seasonal Dinner Course for Autumn ~Standard~ 9,500円
Seasonal Dinner Course for Autumn ~Premium~ 12,000円
季節の和会席～秋～ 12,000円
北海彩り海鮮丼 5,800円

※上記はサービス料・消費税込みの料金です。

※仕入れ状況により記載のメニュー内容に変更になる場合がございます。

＜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>

【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：海谷・北原
TEL：0739-43-2600 E-mail：press@shirahama-marriott.com

マリオットホテルについて

マリオットホテルは、世界 70 以上の国と地域に 615 を超えるホテルおよびリゾートを展開し、ホスピタリティの在り方を進化させ続けています。「人を第一に考える」という理念はブランドのレガシーとして受け継がれており、滞在中を通じてお客様が深く大切にされていると感じられる体験の提供を目指しています。マリオット・ホテルは、心のこもったサービスを一貫して提供するとともに、快適でモダンな空間づくりや、日常を超えた価値ある体験を通じて、常に新たな基準を打ち立てています。世界中の旅行者のニーズや期待が進化する中で、同ブランドもまた進化を続けており、デザイン性とテクノロジーを融合した「Greatroom ロビー」や「Mobile Guest Services」などの革新を通じて、業界をリードしています。詳細は公式ウェブサイト（www.marriotthotels.com）をご覧くださいほか、[Facebook](#)、[X](#) の@marriott、[Instagram](#) の@marriotthotels でも最新情報をご確認いただけます。マリオットホテルは、マリオット・インターナショナルが提供するグローバル旅行プログラム「Marriott Bonvoy®」にも参加しています。本プログラムでは、多彩なブランドポートフォリオに加え、[Marriott Bonvoy Moments](#) での限定体験や、無料宿泊特典、エリートステータスなどの充実した特典を会員の皆様に提供しています。入会は無料で、詳細は marriottbonvoy.com よりご確認ください。

【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：海谷・北原
TEL：0739-43-2600 E-mail：press@shirahama-marriott.com