

Press Release

2026 年 8 月 7 日

【伊豆マリオットホテル修善寺】

秋の味覚とクラフトビールが織りなす調和

フレイバースオブオータムハーモニー オータムシェアディナー
「Flavors of Autumn Harmony -Autumn Share Dinner-」を発売

期間：2026年9月1日(火)～11月30日(月)

伊豆マリオットホテル修善寺（所在地：静岡県伊豆市、支配人：石黒邦彦）は、2026年9月1日（火）から2026年11月30日（月）まで、ホテル内レストラン「^{グリル ダイニング ジー}Grill & Dining G」にて、修善寺のクラフトビールとのペアリングを楽しむ秋限定のシェアスタイルディナー「^{フレイバースオブオータムハーモニー オータム}Flavors of Autumn Harmony -Autumn ^{シェアディナー}Share Dinner-」を発売します。



Flavors of Autumn Harmony -Autumn Share Dinner- イメージ

地元食材の魅力とクラフトビールの新たなマリアージュを追求した、秋限定のシェアスタイルディナーです。修善寺のクラフトブルワリー「ベアードブルワリー」のリードブルワーと試食を重ね、料理とビールが互いの個性を引き立て合う最適な組み合わせを追求しました。焼津産かつおのスモークや桜えび、しらすを用いたアミューズにはじまり、お客様の目の前で切り分けるハモン・セラーノとりんご、クルミのサラダが華やかさを演出します。メインは、伊豆みかんが香る旬の白身魚の幽庵焼き、国産牛サーロイン、伊豆産鹿肉イズシカのグリルをご用意。さらに炙った金目鯛のほうじ茶出汁茶漬けや、りんごのコンポートとさつま芋のティラミスを組み合わせたデザートまで、一皿ごとに伊豆の秋を感じていただけます。

澄んだ秋の風景と旬の味覚が織りなす、ホテルならではの上質な時間と豊かな体験を心ゆくまでご堪能ください。

【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

■「Flavors of Autumn Harmony -Autumn Share Dinner-」について

地元の食文化と食材の魅力をより深くお楽しみいただくため、修善寺のクラフトブルワリー「ベアードブルワリー」協力のもと、秋限定のシェアスタイルで楽しむディナーコースを考案しました。伊豆産のきのこやイズシカ、旬の魚介などを使用した料理と、それぞれの味わいに寄り添うクラフトビールとの相性を試しながら追及した、一皿ごとの魅力を最大限に引き出すペアリングもお楽しみください。

<メニュー詳細>

アミューズ プレート 【Amuse plate】

2種類のブルスケッタ 焼津産カツオのスモーク、桜えびとしらす

※おすすめペアリングビール

- ・セゾンさゆり

アペタイザーズ プレート 【Appetizers plate】

静岡県産きのこマリネとハモン・セラーノのカッティングサービス
りんごとクルミのサラダ 熟成バルサミコと共に

※おすすめペアリングビール

- ・やばいやばいストロングスコッチエール

シーズナル スープ 【Seasonal soup】

焼き玉葱とポルチーニのヴルーテ

メイン プレート 【Main plate】

季節の白身魚と伊豆みかんの幽庵焼き

国産牛とイズシカのグリル 秋の味覚を添えた赤ワインソース

※おすすめペアリングビール

- ・お寺の庭ゆず／帝国IPA

トゥデイズ ライス ボウル 【Today's rice bowl】

炙り金目鯛のほうじ茶漬け

※おすすめペアリングビール

- ・修善寺ヘリテッジヘレス

デザート プレート 【Desert plate】

りんごのスパイス コンポート&さつま芋のティラミス

バニラアイス添え

胡椒香るガレットブルトンヌ



Flavors of Autumn Harmony -Autumn Share Dinner- イメージ



Amuse plate イメージ



Appetizers Plate イメージ



Main plate イメージ



Today's rice bowl イメージ

「Flavors of Autumn Harmony -Autumn Share Dinner-」 概要

期間： 2026年9月1日(火)～11月30日(月)

時間： 17:30～21:00 (L.O.)

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・消費税込みの料金です。

※ペアリングビールは含まれません。

※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。

■おすすめペアリングビールについて（写真左より）

【やばいやばいストロングスコッチェール】

リッチで厚みのある質感、口に含むと甘みがありアルコールの熱さも感じ、フィニッシュは、長く続く余韻の中に、ポートやシェリーのようなほのかな酸味も感じる。

【お寺の庭ゆずエール】

深みと複雑さを秘めたニュアンスのあるフレーバー、インパクトのある華やかなゆずの香りが特徴。

【セゾンさゆり】

スパイシーで華やかな香り、はじけるように爽快、力強くドライなフィニッシュ。個性がうまく調和した魅力的なビール。

【修善寺ヘリテッジヘレス】

麦芽本来の味わいと香りを重視して、ホップの苦みは控えめ。麦芽のほんのりとした甘みがありつつ、後味はスッキリ。

【帝国 IPA】

英国の伝統的なレシピを基に、花のようなホップの香りとビスケットのような麦芽の個性がバランスよく調和した IPA。



ペアリングビール イメージ

■伊豆マリriottホテル修善寺

Chef 由良 孝幸（ユラ タカユキ）

「今回のディナーでは、伊豆の秋を代表する食材とクラフトビールの新たな魅力を引き出すことをテーマに伊豆産きのこやイズシカ、金目鯛など地域の恵みを取り入れ、土地の豊かさを感じていただけるコースに仕上げました。秋ならではの味覚とクラフトビールのマリージュを、修善寺の自然に包まれながらお楽しみいただければ幸いです。」



Chef 由良孝幸

【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riottホテル修善寺 広報担当：釜中・裏川
TEL：0558-72-8003 E-mail：mark@izu-marriott.com

■シェアディナー付宿泊プラン「Autumn Share Plate Dinner Stay」概要

- 期間： 2026年9月1日(火)～11月30日(火)
- 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
「Flavors of Autumn Harmony -Autumn 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

■ベアード・ブルワリーガーデン修善寺について

静岡県伊豆市にあるベアード・ブルワリーガーデン修善寺は、クラフトビール醸造所にタッブルームやビアデッキ、農園を備えた体験型ブルワリーです。

伊豆の山々と清流を望む環境の中で、常時約20種のクラフトビールを醸造直結の鮮度で提供します。

持続可能な製造方法にも取り組み、地域の自然と向き合いながら、伊豆の風土を映したビール文化を発信しています。

所在地：静岡県伊豆市大平 1052-1

URL：<http://www.bairdbeer.com>



ベアード・ブルワリーガーデン修善寺

<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

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】
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