

Press Release

2025 年 11 月 6 日

伊豆マリオットホテル修善寺

発酵食品と伊豆の恵みを味わう、冬限定のシェアスタイルディナー

ダイナミック シェア プレート ディナー イミューン ブースティング

「Dynamic Share Plate Dinner ～Immune-Boosting～」発売

期間：2025年12月1日（月）～ 2026年2月28日（土）



「Dynamic Share Plate Dinner ～Immune-Boosting～」イメージ

伊豆マリオットホテル修善寺（静岡県伊豆市、支配人：石黒 邦彦）では、2025年12月1日（月）から2026年2月28日（土）までの期間、ホテル内レストラン「Grill & Dining G」にて、冬の味覚と発酵食品をテーマにしたディナーコース「Dynamic Share Plate Dinner ～Immune-Boosting～」を提供いたします。

伊豆の自然で育まれた地場の食材をふんだんに使用し、シェアスタイルでご提供する伊豆マリオットホテル修善寺のディナーコース。寒さが厳しくなる冬の季節にぴったりの“免疫力”をテーマに、発酵食品をふんだんに取り入れた身体にやさしいメニューをご用意いたしました。コースの始まりには柚子を入れたミネラル豊富な観音温泉水に冬食材のピンチョスをしゃぶしゃぶ風にくぐらせて楽しむ“湯くぐり鍋”をヨーグルトソースで。メイン料理は、国産牛とイズシカのグリルと旬の魚のビーツヨーグルト焼きの他、伊豆味噌に長ネギや生姜、ごま油などを加え棒葉で香ばしく焼いた特製焼き味噌と甘さ引き立つ焼きみかんを添えた豪快な一皿に仕上げました。他にも焼き味噌と合わせていただけるように、メイン料理と同時に提供する焼きおにぎりや、チーズのkokorinごの甘酸っぱさがマッチした冬にぴったりのデザート、アップルパイ＆フロマージュアイスなど、温かみのあるメニュー全5品のコースになります。

伊豆の冬の大自然と温泉が堪能できる伊豆マリオットホテル修善寺で、発酵の力を活かした温かく滋味深い料理を囲みながら、心も身体も満たされるひとときをお過ごしください。

■「ダイナミック シェアプレートディナー イミューン ブースティングDynamic Share Plate Dinner～Immune-Boosting～」について

伊豆の冬の恵みを味わう、心も身体も温まるシェアスタイルのディナーコース。観音温泉水で仕上げ、ヨーグルトソースでいただく“湯くぐり鍋”や、秣甘酒を使った深海魚のスープ、ビーツとヨーグルトで漬け焼きにした旬魚、伊豆味噌の香ばしい焼き味噌など、発酵食品をふんだんに取り入れた、免疫力をテーマにした全5品をご堪能ください。

◇アペタイザー シェアスタイルAppetizers ～share style～

- ・“湯くぐり鍋”と冬野菜のピンチョス
浜名湖産青のり入りヨーグルトソース

◇シーズナル スープSeasonal Soup

- ・深海魚と白菜の秣甘酒スープ

◇メインプレート シェアスタイルMain Plate ～Share Style～

- ・国産牛、イズシカのグリル
- ・旬のお魚のビーツヨーグルト焼き 冬の温野菜添え
- ・焼きみかん、伊豆味噌の焼き味噌

◇オリジナルライスOriginal Rice

- ・焼きおにぎり
- ・出汁、わさび漬

◇デザートDesert

- ・アップルパイ＆フロマージュアイス



Appetizers ～Share Style～イメージ



Main Plate ～Share Style～イメージ

【シェフ 由良孝幸のコメント】

寒い冬の中、遠路より遥々お越しになる全てのゲストに向けて、発酵の恵を活かした、ほっこりと温かな料理を囲んだ団欒のひとときをこのシェアディナーコースで楽しんでいただきたいという思いでご用意いたしました。“湯くぐり鍋”や秣甘酒のスープ、旬魚のヨーグルト焼きなど、伊豆の冬の味覚を囲みながら、滋味あふれる料理をご堪能ください。



シェフ 由良孝幸

シェアディナー「Dynamic Share Plate Dinner ～Immune-Boosting～」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27日～2026年1月3日、1月19日～1月23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「Dynamic Share Plate Dinner Stay 〜Immune-Boosting〜」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27日～2026年1月3日、1月19日～1月23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

「Dynamic Share Plate Dinner 〜Immune-Boosting〜」

・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

<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

世界70以上の国と地域において、600軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルーム ロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデア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（旧[Twitter](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の詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.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）

伊豆マリオットホテル修善寺 広報担当：釜中・裏川

TEL：0558-72-1311 E-mail：mark@izu-marriott.com