

2024年1月15日
富士スピードウェイホテル

「富士スピードウェイホテル」
静岡・三島の老舗うなぎ屋「桜家」の白焼を使ったオリジナルの“鰻牛”や
ストロベリーアフタヌーンティーなどのメニューを1月15日から提供開始



日本初上陸のハイアットブランド「アンバウンド コレクション by Hyatt」として、「静と動が共存」する唯一無二の環境のなか、お客様と共にここだけのストーリーを紡いでいる「[富士スピードウェイホテル](#)（静岡県小山町、総支配人：吉川源太）」では、静岡県産のイチゴをふんだんに使用したアフタヌーンティーや、静岡三島市の老舗うなぎ料理店「桜家」の鰻の白焼をアレンジした「鰻牛」などを、1月15日（月）から提供開始いたします。静岡の食文化の魅力が詰まった体験を、ぜひお楽しみください。

■イチゴの新たな味わいを探究するこだわりのストロベリーアフタヌーンティー

富士山の絶景を誇る「TROFEO ラウンジ」では、静岡県産のイチゴにこだわりながら、さまざまな食材とのマリアージュを通して多彩なイチゴの楽しみ方をご堪能いただけるストロベリーアフタヌーンティーを、1月15日（月）から3月31日（日）まで提供いたします。

イチゴとカシスのフレッジ



イチゴのゼリー、イチゴとカシスのクリーム、静岡・丸七製茶の抹茶のスポンジが絶妙な味の層を形成しているケーキです。

静岡県産イチゴとピスタチオのタルト



イチゴとピスタチオの風味に、ローズシロップと木苺ジャムの甘み、優雅に香るイチゴとバラの、味わいの変化が楽しいタルトです。

静岡県産イチゴとダークチェリーのクレープ包み



瑞々しいイチゴと、丁寧にコンポートされたダークチェリー、そしてカスタードが、奥深い旋律を奏で、幸福感に包まれるクレープです。

イチゴとエルダーフラワーのジュレ



エディブルフラワーのゼリーと、濃厚なイチゴのゼリーのグラデーションが美しく、一口ごとに味と香りが繊細に移り変わるジュレです。

セイボリー4種

ストロベリーアフタヌーンティーのセイボリーには、静岡県産の食材を豊富に使用した4種類をご用意しています。富士山御殿どりの照り焼きと三島人参を重ねたスライダーバーガーや、七富モッツァレラチーズとイチゴと生ハムのカブレゼ、フライドシュリンプと静岡県産豆腐のペーストを塗った旨味の強いトースト、そしてブロッコリーのクリームスープなど、どれも味わい深いこだわりの逸品となっています。

また、心ゆくまでお召し上がりいただけるオリジナルコーヒーや紅茶では、ホテルオリジナルのロンネフェルトティーがおすすめです。スパイシーな香りの「モータースポーツブレンド」や、霊峰

富士の静けさを感じさせる「富士山ブレンド」など、特におすすめのブレンドを取り揃えています。

ジューシーなイチゴの魅力を最大限に引き出したストロベリースイーツの味の探究に心躍るティータイムを、ご友人やご家族とご一緒にお楽しみください。



<ストロベリーアフタヌーンティーの概要>

提供期間 1月15日(月)～3月31日(日) ※前日までの完全予約制

提供場所 TROFEO ラウンジ (3F)

提供時間 13:00 - 17:00 (ラストオーダー 17:00)

料金 おひとり 4,500円

ご予約 ウェブ bit.ly/at-fujispeedwayhotel / 電話 0550-20-1234 (ホテル代表)

※税込み・サービス料別。季節や仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。

■あの「桜家」の鰻の白焼を使用した贅沢料理や、べに本格握り寿司が登場する炉端焼きディナーコース
静岡県三島市にあり、連日長蛇の列をなすうなぎ料理の名店「桜家」の鰻の白焼を、Robata OYAMA 流に創作したオリジナルメニュー「鰻牛」が、1月15日（月）より提供開始されます。創業安政三年から続く桜家の白焼きは、蒸すことでふわふわの食感に仕上げられ、上質な和牛のフィレと組み合わせることで、新たな鰻の味わいが引き出されます。添えられた山椒やホテルオリジナルの特製タレで、繊細な味の変化を楽しむこともできます。鰻と牛の異なる旨味が絶妙に調和した、Robata OYAMA でしか味わえないラグジュアリーな逸品をぜひご堪能ください。



「桜家」の鰻の白焼を使用した鰻牛

さらに、食の宝庫である静岡の県産食材で旬を味わえる三種類のディナーコースも開始いたしました。とくにおすすめの FUJI コース（18,000 円）では、寒ブリを炙った柚子風味の和風サラダ、県産大豆の豆腐を使用した飛龍頭、鱈の白子ポン酢と続いたのち、鰻の炭火焼きや、特選国産牛の焼き物をお出しいたします。べには、25年以上の経験を持つ熟練シェフが握る、静岡の焼津や浜名湖から取り寄せた新鮮なネタを使用した握り寿司三貫で締めくくります。甘めのシャリを使用した、静岡ならではの握り寿司の味をお楽しみください。



熟練シェフが握る寿司



Robata OYAMA の内観

<Robata OYAMA 桜家の鰻の白焼を使用したメニューと冬のディナーコースの概要>

提供期間	1月15日(月)～3月7日(木)
提供場所	Robata OYAMA (3F)
提供時間	17:00 - 22:00 (コースメニューラストオーダー 21:00)
料金	三島 桜家 鰻の白焼を使った玉子焼き アメーラトマト醤油添え 2,800円 三島 桜家 鰻の白焼 生黒胡椒風味の天野醤油 キャビア 山葵 7,000円 三島 桜家 鰻の白焼と国牛肉 盛り合わせ 鰻牛 12,000円 OYAMA コース 13,000円 OMIKA コース 15,000円 FUJI コース 18,000円
ご予約	ウェブ https://bit.ly/robata-book / 電話 0550-20-1234 (ホテル代表)
	※税込み・サービス料別。季節や仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。

■冬を彩るイタリアンディナーコース

「TROFEO イタリアン」では、オープンキッチンで調理されるダイナミックな雰囲気の中、静岡の冬の味覚を堪能できる期間限定のディナーコースをご用意しました。5品のコースのメインディッシュとして登場する「オリーブ豚のコンフィ」は、静岡県産のオリーブを搾油後の果実を食べて成長した豚の肩ロースを低温で煮込んでいます。オリーブ豚は臭みが少なく、添えられた白いんげん豆の煮込みやマスタードとの組み合わせによって異なるアクセントが味わえ、さらにカリカリに焼かれたベーコンで食感も楽しむことができます。コースでは他にも、クルミのクランブルが乗ってタルトのような風味が楽しめる焼きりんごのサラダや、マスカットとセロリ、柚子ゼリーを添えた真鯛のマリネ、春菊のペーストを生地に練り込んだ緑のペペロンチーノなど、ここでしか味わえない特別な組み合わせが楽しめます。活気あるトラットリアスタイルの「TROFEO イタリアン」で、静岡の冬が生み出す美味しさをお楽しみください。



オリーブ豚のコンフィ



TROFEO イタリアンの内観

<TROFEO イタリアン 冬のディナーコース概要>

提供期間	1月5日(金)～3月7日(木)
提供場所	TROFEO イタリアン (3F)
提供時間	ディナー 17:30 - 22:00 (コースメニューラストオーダー 21:00)
料金	ディナーコース (5品) 8,800円
ご予約	ウェブ bit.ly/trofeo-book / 電話 0550-20-1234 (ホテル代表)
	※税込み・サービス料別。季節や仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。

■大人なムードのバーで嗜むバレンタインカクテル

BAR 4563 は、隠れ家のような雰囲気の中で、約 270 台のミニサイズのクルマがアートとして並ぶユニークな空間が人気のバーです。2月1日（木）から2月14日（水）までの期間中は、とっておきのバレンタインカクテル「Little Happiness」を提供します。ベースには、フランスを起源とし“完璧な愛”を意味する「パルフェタムール」を使用。スマイルの花や柑橘系のフルーツの香り、そしてバニラの風味が楽しめるこのリキュールに、フォーションティーやクランベリージュース、レモンジュースが絶妙なバランスでブレンドされ、甘さと爽やかさが見事に融合しています。目の前で弾けるバブルミストの演出も楽しめる一杯となっています。バレンタインデーの特別なひとときを彩る、ちょっぴり贅沢な幸せを、ぜひ BAR 4563 でお楽しみください。



バレンタインカクテル「Little Happiness」



BAR 4563 の内観

<BAR 4563 のバレンタインカクテル「Little Happiness」の概要>

提供期間	2月1日（木）～2月14日（水）
提供場所	BAR 4563（3F）
提供時間	18:00 - 23:00（ドリンクラストオーダー 22:30） ※20歳未満のお客様は、22時以降バーのご利用をご遠慮いただいております。
料金	バレンタインカクテル「Little Happiness」2,200円 ※税込み・サービス料別
問い合わせ	メール FSWUB-Service@hyatt.com / 電話 0550-20-1234（ホテル代表）

「富士スピードウェイホテル」について

ハイアットのコレクションブランド「アンバウンド コレクション by Hyatt」の日本初上陸となる「富士スピードウェイホテル」は、「モータースポーツとホスピタリティーの融合」をコンセプトにしています。日本を代表するサーキットのひとつである「富士スピードウェイ」に隣接し、ホテル内に「富士モータースポーツミュージアム」が同居していることが特徴的で、サーキットの感動とブティックホテルのラグジュアリー体験をブレンドさせたユニークな滞在を提供します。



ホテル概要

- 名称 : 富士スピードウェイホテル (英語表記: Fuji Speedway Hotel)
所在地 : 〒410-1308 静岡県駿東郡小山町大御神 645
客室数 : 120 室 (宿泊棟 115 室・ヴィラ 5 室)
付帯施設 : 料飲施設 4、温泉浴場、スパ、屋内プール、ジム、Ballroom、Meeting Room 他
駐車場 : 262 台
開業日 : 2022 年 10 月 7 日
サイト : 富士スピードウェイホテル fujispeedwayhotel.jp
Instagram [instagram.com/fujispeedwayhotel](https://www.instagram.com/fujispeedwayhotel)
Facebook [facebook.com/fujispeedwayhotel](https://www.facebook.com/fujispeedwayhotel)

「アンバウンド コレクション by Hyatt」について

アンバウンド コレクション by Hyatt は独立したホテルを単に取り揃えたコレクションではなく、語るべきストーリーに彩られた唯一無二のホテルを慎重に「キュレーション」したブランドです。アンバウンド コレクション by Hyatt のホテルは例えば、現代の驚異のような、あるいは歴史の中の宝石のような、それとも活力を与える静養のような、筋書の無い非日常に浸る旅をお届けします。Facebook、Instagram で、@UnboundxHyatt をフォローしてください。ハッシュタグ「#UnboundxHyatt」を付けた写真の投稿もお待ちしております。

以上

※ 本リリース中の「ハイアット」とは、ハイアット ホテルズ コーポレーションおよび（または）その関連会社を指す用語として使用されています。