

2023年3月23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・丸七製茶とのコラボアフタヌーンティーや
春を彩るランチ&ディナーなど期間限定メニューが登場



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」として昨年10月に開業した「[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、富士山の麓にて新たな季節の到来を祝して、静岡・丸七製茶の抹茶をふんだんに使用した期間限定のアフタヌーンティーや、春の訪れを彩る静岡の食材を活かしたランチ&ディナーなどのメニューを4月8日（土）から提供開始いたします。この春、静岡を旅するような食のジャーニーをお楽しみください。

■創業以来110年以上お茶と向き合ってきた「丸七製茶」とのコラボレーション

富士山の絶景を眺めながらこだわりのコーヒーや軽食を楽しめるTROFEO ラウンジでは、ホテル開業以来初となるアフタヌーンティーの提供を開始します。ペストリーシェフの郷治文武（ごうじふみたけ）が手掛ける第一弾のアフタヌーンティーは、1907年の創業以来110年以上お茶と向き合ってきた静岡・丸七製茶のお茶や抹茶をすべてのスイーツに使用しており、抹茶の原料となる碾茶（てんちゃ）は、玉露の産地「朝比奈」で最適な自然環境の中で育まれた茶葉のみを使用しています。静岡県ならではの色鮮やかな緑色と、豊かな風味と洗練された味わいをご堪能ください。



富士山の絶景を誇るロビーラウンジ

■和と洋が合わさった繊細なスイーツ 4種

本アフタヌーンティーでは、静岡・丸七製茶のお茶や抹茶を使用した独創的なスイーツ 4種をお楽しみいただけます。

「静岡県産抹茶と煎茶の柑橘フルーツパフェ」は、フレッシュな柑橘類のコンフィと清涼感のある有機栽培煎茶のジュレを重ね、糖度 20 度に上る静岡県産金柑「こん太」と濃厚でまろやかな抹茶のクリームをトッピング。頂上にはオレンジセックが自然の光を取り込んで、まるでスタンドグラスのように輝きます。

「静岡県産抹茶ラテ風味のチョコレートと小豆のムース」は、ホワイトチョコレートムースの中に小豆と抹茶チョコレートが隠されており、口の中で混ざり合うことで抹茶ラテの風味が楽しめるタルトです。春の新芽を思わせる葉っぱのチュイールがアクセントを添えます。

ほかにも爽やかな酸味が広がる「静岡県産抹茶のレモンメレンゲタルト」や、抹茶とココナッツの繊細なマリージュが楽しめる「静岡県産抹茶のラミントン ココナッツ」などユニークなスイーツをご用意しています。

■静岡県産食材をたっぷり使用したこだわりのセイボリー4種など

セイボリーには、静岡ならではの食材をたっぷり取り入れた 4 種をご用意しております。まず、富士山の伏流水と広大なススキ野原で育てられた「ごてんば太陽チキン」と、御殿場市で創立 1921 年の歴史を誇るサカグチャの豆腐を合わせたバテを、自家製抹茶風味のバンズで挟んだミニバーガーは、オーロラソースが食欲を刺激するヘルシーな逸品です。また、美しい須川で育った小山町の金太郎マスのタルタルとクリームチーズを挟んだシリアルブレッドサンドイッチ、まるでフルーツのように甘い小山町のアメーラトマトと静岡県産いちごのカクテル、そして富士宮市にある七富チーズ工房のリコッタチーズを忍ばせたカヌレサレなど、県産食材の魅力と旨味を感じていただけるようなラインアップとなっています。

また、ドリンクにはロンネフェルトの紅茶各種をお好きなだけお飲みいただけるほか、オプションで丸七製茶のボトルドグリーンティーのグラスや、ロゼワインのグラスを追加することができ、より贅沢なひとときをお過ごしいただけます。



“SHIZUOKA” Matcha Green Tea by 丸七製茶アフタヌーンティー



静岡県産抹茶と煎茶の柑橘フルーツパフェ

<“SHIZUOKA” Matcha Green Tea by 丸七製茶アフタヌーンティーの概要>

提供期間 4月8日(土)～6月30日(金)
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 4,520 円
オプション ロゼ「シャトー・デスクラン ウィスパリング・エンジェル 2021」のグラス 1,016 円
ご予約 メール FSWUB-Service@hyatt.com / 電話 0550-20-1234 (ホテル代表)
※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。
※税金・サービス料込み

春季限定の本格イタリアンランチ・ディナーコース

富士山の絶景を望む「TROFEO イタリアン」では、静岡県産食材をふんだんに使用した春季限定の本格イタリアンランチ・ディナーコースをご提供いたします。

ランチコースのメイン料理にはピザやパスタなど、季節の食材を使った5種類のメイン料理からお好みの一品を選んでいただくことができ、特におすすめの静岡県産鶏胸肉のソテーは、特殊な技法で丁寧に火入れすることで、驚くほど柔らかくしっとりジューシーに仕上げられています。デザートには、いちごとライチのマチェドニア塩桜ソルベが登場。ディナーコースでは、季節のサラダと静岡県産桜鱈のマリネの前菜と、4種類から選べるパスタ、3種類から選べるメインが用意されています。連泊や春ならではの多様な集いで、複数回訪れても飽きることのないバラエティに富んだメニューをお楽しみいただけます。



春限定イタリアンランチコース



いちごとライチのマチェドニア塩桜ソルベ



春限定イタリアンディナーコース

<TROFEO イタリアンの春限定ランチ&ディナーコースメニュー概要>

提供期間 4月8日(土)～4月28日(金)
提供場所 TROFEO イタリアン (3F)
提供時間 ランチ 11:30 - 14:00 (ラストオーダー 14:00)
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 ランチコース 4,293 円
ディナーコース 8,812 円
ご予約 ウェブ bit.ly/trofeo-book / 電話 0550-20-1234 (ホテル代表)
※税金・サービス料込み
※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。

■春の訪れを感じる炉端のディナーコース（2種）

季節の移ろいを一皿一皿で感じながら五感で味わう炉端焼きレストラン「Robata OYAMA」では、静岡の春の旬な食材をふんだんに使用したディナーコースをご用意しました。

小山町のアメラトマトや静岡野菜、御殿場市の天野味噌を和えたマヨネーズ、御殿場市のサカグチャの湯豆腐と桜色の海老のおぼろ餡、静岡県内で獲れた魚のお刺身など、静岡の旬の食材を贅沢に使用したディナーコースを2種類ご用意いたしました。

「OYAMA コース」には、炭火でじっくりと焼き上げた「ごてんば太陽チキン」のももや手羽先、つくねなど5本のセレクションが登場します。そして、「SAKURA コース」では静岡県産桜鱒と露の臺（ふきのとう）味噌と、メイン料理には静岡牛ロースまたは特選和牛静岡そだちフィレをお選びいただけます。

それぞれのコースのメイン料理のあとは、御殿場コシヒカリを100%使用した桜鯛の漬け丼と、淡いピンク色が華やかな金太郎牛乳のブランマンジェ桜ゼリー寄せが登場します。シェフとの掛け合いも楽しみながら、静岡の美味しい食材を堪能できる贅沢な夜をお過ごしください。



「OYAMA コース」お任せ焼き物のイメージ



春限定炉端ディナーコース「SAKURA」

<Robata OYAMA の春限定ディナーコースメニュー概要>

提供期間 4月8日（土）～4月28日（金）

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 ディナーコース OYAMA（6品） 9,038円

ディナーコース SAKURA（7品） 12,430円

ご予約 ウェブ <https://bit.ly/robata-book> / 電話 0550-20-1234（ホテル代表）

※税金・サービス料込み

※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。

■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

階数 : 地上9階地下1階建、ヴィラ平屋建、
ウエルネス棟地上2階建

客室数 : 120室 (宿泊棟115室・ヴィラ5室)

客室タイプ : <宿泊棟>115室

ゲストルーム (43㎡) ×6室、ビュールーム (43㎡) ×42室、

デラックス (55 - 60㎡) ×46室、スイート (86- 145㎡) ×21室

<ヴィラ>5室

ガーデンヴィラ (143㎡) ×4棟、レジデンシャルヴィラ (150㎡) ×1棟

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

面積 : 建物面積 26,771㎡、土地面積 40,319㎡

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)



■「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。

■「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。

ハイアットのホテルはその存在意義とするケアの精神に基づき、お客様と従業員の安全と安心に関する業務上のガイドンスとリソースをさらに強化しています。ハイアットの衛生対策「グローバルケア&クリーン」について詳しくは、[公式ウェブサイト](https://www.hyatt.com)(hyatt.com)にて公開しています。

※ 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。

以上