

Press Release

2022年9月6日

南紀白浜マリオートホテル

幻の魚“クエ”と和歌山の冬の味覚を味わいつくす

く え かいせき きわみ 「九絵会席一極一」を発売

期間：2022年10月1日(土)～2023年3月31日(金)

場所：レストラン「グリル ダイニング ジーGrill & Dining G」



イメージ

南紀白浜マリオートホテル（和歌山県西牟婁郡白浜町、総支配人：八田 徹）では、2022年10月1日(土)～3月31日(金)の期間、太平洋の絶景が広がるレストラン「グリル ダイニング ジーGrill & Dining G」にて、南紀白浜を代表する高級魚「クエ」を存分にお楽しみいただけるディナー「く え かいせき きわみ九絵会席一極一」を発売いたします。

漁獲量の少なさから幻の魚とも言われる高級魚・クエは、秋から冬にかけて脂ものり、白身でありながら深みのある旨味が口の中に溢れる味わいが特徴です。本ディナーでは、クエそのものの味を堪能するお造りや、身の引き締まったジューシーなクエの唐揚げのほか、定番のクエ鍋をアレンジした「クエしゃぶ」をご用意いたしました。香り高い松茸や黒アワビ茸など季節を感じる食材と共に、クエの旨味を存分に味わえるメニューです。お好きなタイミングでクエのアラのスープをしゃぶしゃぶの出汁に加えることで、より濃厚なクエの旨味もご堪能いただけます。また、和歌山のブランド牛、熊野牛をはじめとした和歌山の食材をふんだんに使用し、金山寺味噌や紀州早生みかんなどもそれぞれのお料理を引き立てます。クエだけではなく、和歌山が誇る食材を心ゆくまでお楽しみください。

雄大な太平洋が広がる南紀白浜で育まれた季節の味覚を堪能する、贅沢なひとときをお過ごしください。

■「九絵会席-極-」について

南紀白浜を代表する高級魚・クエは寒くなるにつれて脂がのり旨味が増します。お造りから揚げ物、鍋とクエを味わいつくすディナーです。鍋のクエしゃぶでは、外側は火が通りぷりっとした食感、内側はお刺身のような上品な旨みを同時に味わうことができます。熊野牛や金山寺味噌、湯浅醤油、じゃばらポン酢、川添茶など和歌山県を代表する食材もふんだんに使用しており、最後まで和歌山の冬の味覚をご堪能ください。

【メニュー】

- 前 菜： 紀州名物さんま寿司 高野山発祥の胡麻豆腐
勇魚山椒オイル焼き
県産くり南京のレモン煮 根菜チップス
- お造り： クエ薄作り 天然紅葉鯛と丸六商店金山寺味噌の重ね造り
印南町真妻山葵と湯浅の醤油、じゃばらポン酢
- 鍋： クエしゃぶ 松茸 クロアワビ茸 柿の木茸 笹葱
レモン胡椒
- 揚 物： クエの唐揚げ ミカン塩添え 万願寺とうがらし
県産栗 人馬草
- 焼 物： 熊野牛ローストビーフ 塩雲丹のソース 地場産蕪のグリル
カリフラワー カラフル人参
- 酢 物： あさひ蟹と紀州早生みかんの煎り酒ゼリー掛け
梅酢大根蛇腹 防風
- 食 事： 紀州うめうどん 地元坂本農園の温泉卵添え
または 雑炊 紀の川漬け
- 水 物： 川添紅茶のプリン 九度山柿の蜜煮



イメージ



イメージ

「九絵会席-極-」概要

- 期 間： 2022年10月1日(土)～2023年3月31日(金)
※除外日：2022年12月28日(水)～2023年1月5日(木)
- 時 間： 17:30～22:00 (L.O. 21:00)
- 場 所： Grill & Dining G
- 料 金： 1名様14,550円
- 宿泊プラン： 1泊2食付プラン 1名様31,500円 (2名1室ご利用時) ～
※前日12時までの事前予約制となります。
※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。
※記載のメニューは11月30日までの内容で、季節によって一部変更となります。
※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。

<ご予約・お問い合わせ先>

南紀白浜 Marriott ホテル TEL：0739-43-2600 URL：<https://www.shirahama-marriott.com>

■ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

南紀白浜マリオットホテルでは、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保
- ・温泉大浴場の混雑状況を確認できるアプリサービスの導入 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。 <https://www.shirahama-marriott.com>

マリオット・ホテルについて

世界65以上の国と地域において、590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 [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](#) 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 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)

南紀白浜マリオットホテル セールス&マーケティング課：北原
TEL：0739-43-2600 E-mail：press@shirahama-marriott.com