

Press Release

2023年5月11日

南紀白浜マリオットホテル
ハワイアンフードとローカルフードをどちらも堪能
シラハマハワイアンファミリーbuffet
「Shirahama Hawaiian Family Buffet」を発売

ラウンジでハワイを感じるアラカルトメニューも

期間：2023年7月14日(金)～9月3日(日)

場所：レストラン「グリル ダイニングジ Grill & Dining G」



イメージ

南紀白浜マリオットホテル（和歌山県西牟婁郡白浜町、総支配人：笹川昭一）では、2023年7月14日（金）～9月3日（日）の期間、ホテルレストラン「グリル ダイニングジ Grill & Dining G」にて、ハワイを代表するメニューと和歌山のローカル食材を使用したディナーbuffet「シラハマハワイアンファミリーbuffet Shirahama Hawaiian Family Buffet」を発売いたします。

当ホテルから徒歩3分の距離にある白良浜は、ハワイのワイキキビーチと姉妹浜提携を結び、白い砂浜とコバルトブルーの海が広がるハワイを思わせるロケーションです。ホテルでは、ハワイ気分を盛り上げるハワイアンメニューと、地元和歌山県の食材も存分にお楽しみいただけるディナーbuffetをご用意いたします。ハワイアンメニューには、マグロや夏果実を使用したポキやガーリックシュリンプなど代表的なハワイアンフードをアレンジしてご提供。ローカルフードはライブキッチンでの地魚のグリルなどをお楽しみいただけます。ハワイアンヌードルのサイミンや南紀の海の幸を使った海鮮丼は自由なカスタマイズで、お子様も一緒にお楽しみいただけます。今回のbuffetでは、ご家族でSDGsについても学べるサステナブルメニューもご用意。種や皮付きのまま調理したメニューや地球にも身体にも優しいプラントベースフードなども提供します。また、開放的な空間が広がるラウンジでは、ハワイアンフードやトロピカルなスイーツも登場し、ハワイアンリゾート気分をさらにご満喫いただけます。

今年の夏休みはハワイの魅力を感じられるディスティネーション、南紀白浜マリオットホテルで、ご家族や大切な人と、常夏のリゾートステイをご堪能ください。

■ディナーbuffet「^{シラハマハワイアンファミリーbuffet}Shirahama Hawaiian Family Buffet」について

マグロやおゴノリ、エビを使用したpokeやモチコチキン、ガーリックシュリンプなど代表的なハワイアンフードと和歌山県産食材を使用したローカルフードをお楽しみいただけるディナーbuffetです。お子様も自由にカスタマイズできるハワイアンヌードルのサイミンや、南紀の海の幸を使った海鮮丼、ライブキッチンでは地魚のグリルや金山寺味噌で味わうビーフステーキなどもお楽しみいただけます。家族で過ごす夏休みに、お子様とともにSDGsについて考えるきっかけになるフードロスなどをテーマにしたお料理もご用意。真夏の南紀白浜だからこそ味わえるディナーbuffetをご堪能ください。

buffetメニュー例：

〈ハワイアンメニュー〉

- ・オゴ・アヒ・シュリンプpoke
- ・スパム・アボカド・ナッツのスパイシーポテトロミロミ
- ・フリフリチキングリルドパイナップルサルサ
- ・本日の魚のアクアパッツァ ココナッツスパイス
- ・カルアポーク&トルティーヤ
- ・ハワイアンヌードルサイミン
- ・モチコチキン



ディナーbuffetイメージ

〈ローカルメニュー〉

- ・シーフードプラッター&海鮮丼
- ・和歌山県産レモンと梅のそうめん
- ・白浜鮮魚直送魚と本日の野菜グリル
- ・和歌山県産鮎の塩焼き
- ・和歌山県産白桃ゼリー

〈SDGsメニュー〉

- ・オムニミートと夏野菜の塩麴焼き
- ・夏野菜とショートパスタのグラタン

「Shirahama Hawaiian Family Buffet」概要

期 間 ： 2023年7月14日(金)～9月3日(日)

時 間 ： 17:30～22:00 (L.O. 21:00)

場 所 ： Grill & Dining G

料 金 ： 大人1名様 8,500円、お子様 (小学生) 3,950円、お子様 (4～6歳未就学児) 1,850円

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※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。

※本ディナー付きの宿泊プランもご用意しております。 大人1名様25,080円～ (2名1室ご利用時)

＜お問い合わせ先＞

南紀白浜マリオットホテル TEL：0739-43-2600 URL：<https://www.shirahama-marriott.com>

■「Hawaiian Experience 2023」について

開放感あるラウンジではハワイアンフードやスイーツ、カクテルを提供する「Hawaiian Experience 2023」を展開。カルアポークとパイナップル、夏野菜がトッピングされたハワイアンテイストのピザ、ロコモコプレート、チーズの旨味が広がるコルビージャックチーズバーガーなどをご用意。また、黄色が鮮やかなマンゴーと紀州南高梅を使用したトロピカルドーナッツやかき氷などのスイーツもご堪能いただけます。夏の南紀白浜とハワイをイメージしたカクテルとともにご堪能ください。

【Food】

- ・カルアポークピザ
- ・ロコモコプレート
- ・ジャワイアンポテト
- ・モチコチキンwithポテト
- ・コルビージャックチーズバーガー withポテト



フードイメージ

【Sweets】

- ・トロピカルドーナッツ
- ・南高梅とマンゴーのかき氷



かき氷イメージ

【Cocktail】

モクテル（ノンアルコールカクテル）

- トロピカル サマー
- ・Tropical Summer (写真中央)

カクテル

- シララハマビーチ
- ・Shirarahama Beach (写真左)
- ハイビスカスマウンテン
- ・Hibiscus Mountain (写真右)



カクテルイメージ

「Hawaiian Experience 2023」概要

期 間 : 2023年7月14日(金)～9月3日(日)

※カクテルは6月1日(木)より先行して販売しております。

時 間 : 11:00～23:00 (L.O. 22:00)

※Sweetsは17:00までのご提供です。

場 所 : ラウンジ (1階)

料 金 : 【Food】 1,300円～ 【Sweets】 各2,200円 【Cocktail】 各1,500円

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※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。

※メニューによりご提供時間が異なります。

※一部メニューはプールサイドでもご提供いたします。

<お問い合わせ先>

南紀白浜マリオットホテル TEL：0739-43-2600 URL：<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、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 [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