

Press Release

2025 年 11 月 7 日

南紀白浜マリ奥特ホテル

クリスマスツリーが飾られたお部屋で過ごす聖夜のひととき

ノエル リトリート ステイ

宿泊プラン「Noël Retreat Stay」を発売

期間：2025 年 12 月 1 日(月)～12 月 25 日(木)



宿泊プラン イメージ

南紀白浜マリ奥特ホテル(和歌山県西牟婁郡白浜町、総支配人:笹川昭一)は、2025年12月1日(月)～12月25日(木)の期間、ホテルオリジナルクリスマスケーキとともにクリスマスツリーが灯る1日3室限定の特別なお部屋で過ごしていただける宿泊プラン「Noël Retreat Stay」を発売いたします。

本プランでは、クリスマスシーズン限定で煌びやかなツリーが飾られたお部屋にご宿泊いただき、ホテルオリジナルのクリスマスケーキ「Noël Ange」をお届けする、朝夕食付きの特別なホテルステイをご用意いたしました。ご夕食のはじまりには乾杯のスパークリングワインをご提供。湯浅醤油の風味を効かせたバルサミコソースとお米のムースで召しあがっていただくキハダマグロや、山椒をアクセントにしたクレームショコラなどのフレンチスタイルコースをご用意いたしました。メインディッシュには肉質が柔らかく霜降りが程良い黒毛和牛を本プラン限定でご用意しており、特別な夜にふさわしい贅沢な味わいをご堪能いただけます。ご夕食を楽しんだ後に客室にて、和歌山県産まりひめいちごと天使の羽をモチーフにしたリース型のクリスマスケーキ「Noël Ange」をツリーの煌めきとともににお楽しみいただけます。翌朝は地元食材を取り入れた彩り豊かなブッフェで聖夜の余韻を感じながら一日をお過ごしください。

心満たされる時間をお過ごしいただき、冬の南紀白浜で大切な方と心あたたまる特別なクリスマスホリデーをお過ごしください。

■宿泊プラン「^{ノエル リトリート ステイ}Noël Retreat Stay」について

モダンで洗礼されたデラックスルームにクリスマスツリーを輝かせた今季限定の客室で、ホテルオリジナルのクリスマスケーキをお召し上がりいただける宿泊プラン。ご夕食には地元食材を取り入れたフレンチ仕立てのコースをご用意。太平洋を一望いただけるレストランでご堪能ください。一年に一度の特別な夜を、心ときめくりゾートステイとともに過ごしてください。

【クリスマスケーキ「^{ノエル アンジュ}Noël Ange」について】

〔直径約 15cm〕

程良い甘さの生クリームに和歌山県産のまりひめやラズベリーを散らばせたクリスマスケーキ。甘味と酸味が程良く口の中に広がり、ピスタチオの香ばしい香りとともに召し上がいただけます。トナカイや天使の羽をモチーフにした可愛いホワイトチョコ細工も魅力のポイントです。

※クリスマスケーキのみの販売も 4,800 円より承っております。詳しくはお問合せください。



「Noël Ange」イメージ

<ディナーコース「Seasonal Dinner Course for Winter 〜Standard〜」>

様々な和歌山県産食材をフレンチスタイルであしらった、シェフ特製のコース。カラフルな根菜をまるでお花の様に仕上げた華やかな前菜に、濃厚なカリフラワーのブルーテなどをご用意。メインは本プラン限定で黒毛和牛フィレ肉にアップグレードしております。当ホテルでしか味わえない冬の味覚を詰め込んだコースをお楽しみください。



ディナーコース イメージ

【メニュー】

- | | |
|--------|--|
| ・アミューズ | 平飼卵ときのこのオムレット 南高梅風味のハーブサラダ |
| ・オードブル | 紀州梅まだいのタルタル仕立て |
| ・スープ | カラフルな根菜と紀の川漬け入りコンディメントを付け合わせて
カリフラワーのブルーテ ジャばら香るカリフラワーのコポーと共に |
| ・ポワソン | キハダマグロのア・ラ・プランチャ
お米のムースと湯浅醤油風味のバルサミコソース |
| ・ヴィアンド | 黒毛和牛フィレ肉のグリル 季節野菜添え |
| ・デザート | クレームショコラ ぶどう山椒のカプチーノ仕立て |

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※ヴィアンドの「黒毛和牛フィレ肉のグリル 季節野菜添え」は本プラン限定となります。通常の

「Seasonal Dinner Course for Winter 〜Standard〜」のヴィアンドでは「和歌山県産 猪肩ロース肉の赤ワイン煮込み 赤味噌のアクセント ビーツグラッセとマッシュポテト添え」をご提供しています。

■宿泊プラン「^{ノエル リトリート ステイ}Noël Retreat Stay」概要

期間： 2025年12月1日(月)～12月25日(木)

- 内容：
- ・デラックスルーム キングベット (42㎡)でのご宿泊
 - ・ホテルオリジナルクリスマスケーキ
「Noël Ange」のお届け
 - ・ホテルレストランでのご夕食「Seasonal Dinner
Course for Winter ～Standard～」
 - ・ご夕食乾杯時スパークリングワイン1杯
 - ・ホテルレストランでのご朝食



デラックスルーム キングベット イメージ

料金： 1名様 大人（2名様1室ご利用時） 36,300円～

※2日前までの事前予約制となります。

※クリスマスケーキのみの販売も承っております。2日前までの事前予約制で承ります。

※宿泊プラン期間中に限り、通常のバースデーケーキ等もクリスマス仕様となります。

※表記はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※料金はご利用日やお部屋により異なります。詳しくはお問い合わせください。

<ご予約・お問い合わせ先>

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

マリOTT・ホテルについて

世界 70 以上の国と地域において、およそ 600 軒のホテルとリゾートを展開するマリOTT・ホテルは、ホスピタリティの芸術を高め続け、お客様を第一に考えることはブランドの生きた遺産です。マリOTTホテルは、モダンで快適な空間と心のこもったサービスを一貫して提供し、日常を超えた体験を提供することで、その水準を高めています。世界中の旅行者のニーズと期待が進化するにつれ、マリOTTホテルも進化を遂げ、スタイル、デザイン、テクノロジーを取り入れたグレートルームロビーやモバイルゲストサービスなどの革新的なサービス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](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OTT・ホテルは、マリOTT・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OTT 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詳細については、[marriottbonvoy.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)

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