

Press Release

2026 年 4 月 23 日

【伊豆 Marriott ホテル 修善寺】

シェアスタイルで楽しむ伊豆の夏の美食の数々を、地元のクラフトビールとともに

ブリュー スパイス ギャザリング サマ – シェア ディナー
「Brew & Spice Gathering -Summer Share Dinner-」を発売

期間：2026年6月1日(月)～8月31日(月)

伊豆 Marriott ホテル 修善寺（静岡県伊豆市、支配人：石黒邦彦）では、2026年6月1日(月)から8月31日(月)まで、レストラン「Grill & Dining G」にて、クラフトビールに寄り添う夏季限定のシェアスタイルディナー「Brew & Spice Gathering -Summer Share Dinner-」を発売いたします。



Brew & Spice Gathering -Summer Share Dinner イメージ

夏の香りとスパイス、そしてクラフトビールの個性が一皿ごとに重なり合う、シェアプレートディナーをご用意いたしました。天城の清流が育てた紅姫あまごを用いたアミューズ。前菜にはイズシカソーセージと夏野菜を香ばしく仕上げた彩り豊かなアヒージョを、スープは魚介と美味鳥の旨みが溶け合う風味豊かなブイヤベースなど土地の恵みを軸にした多彩な味わいが楽しめるラインナップです。メインには、国産牛サーロインとBBQバックリブのグリルにビールステーキバターを合わせた一品をテーブルにお持ちします。

さらに、味わいと香りの調和を丁寧に描いたディナーコースには、修善寺のクラフトビール〈ベアード・ブルーイング〉が料理に合う組み合わせとして提案いただいた三種のビールの厳選ペアリングをご用意。それぞれの料理の個性を引き立てる絶妙なマリアージュをお楽しみいただけます。

香ばしい湯気とビールグラスの向こうに広がる伊豆の夏景色を、旬の味覚とともにご堪能ください。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】
伊豆 Marriott ホテル 修善寺 広報担当：釜中・裏川
TEL：0558-72-8003 E-mail：mark@izu-marriott.com

ブリュー スパイス ガザリング サマー シェア ディナー
■「Brew & Spice Gathering -Summer Share Dinner-」について

夏の香りスパイス、クラフトビールの個性が調和する夏限定のシェアスタイルのディナー。地元食材や伊豆の旬の味覚を用い、国産牛グリルや魚介料理を中心に構成し、修善寺のクラフトビール三種（修善寺ヘリテッジヘレス・わびさびジャパンパールエール・帝国IPA）とのペアリングをお楽しみいただきます。



Brew & Spice Gathering -Summer Share Dinner- イメージ

<メニュー詳細>

アミューズ プレート
【Amuse plate】

天城産“紅姫あまご”のビール酵母マリネ ピクルス添え

※おすすめペアリングビール：わびさびジャパンパールエール

アペタイザーズ プレート
【Appetizers plate】

イズシカソーセージと夏野菜とカマンベールのアヒージョ

※おすすめペアリングビール：修善寺ヘリテッジヘレス

シーズナル スープ
【Seasonal soup】

スパイニーロブスター、旬のスズキ、ムール貝と美味鳥の
ブイヤベース

※おすすめペアリングビール：修善寺ヘリテッジヘレス

メイン プレート
【Main plate】

国産牛サーロインとBBQバックリブのグリル
ビールステーキバターと野菜のグリル添え

※おすすめペアリングビール：帝国IPA

トゥデイズ ライス ボウル
【Today's rice bowl】

鰻の白焼きのミニ丼 伊豆わさび添え

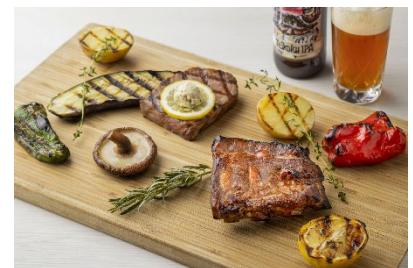
※おすすめペアリングビール：わびさびジャパンパールエール

デザート プレート
【Desert plate】

みしまマンゴーパフェ



Seasonal Soup イメージ



Main Plate イメージ



Today's rice bowl イメージ

■ペアリングビールについて（写真左より）

【わびさびジャパンパールエール】

静岡県産のわさびと緑茶を使用し、ハーブ系の個性を持つホップ数種を投入。主張し過ぎない個性が光る“わびさび”なエール。

【帝国 IPA】

英国の伝統的なレシピを基に、花のようなホップの香りとビスケットのような麦芽の個性がバランスよく調和した IPA。

【修善寺ヘリテッジヘレス】

麦芽本来の味わいと香りを重視して、ホップの苦みは控えめ。麦芽のほんのりとした甘みがありつつ、後味はスッキリ。



ペアリングビール イメージ

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

伊豆マリオットホテル修善寺 広報担当：釜中・裏川

TEL：0558-72-8003 E-mail：mark@izu-marriott.com

「Brew & Spice Gathering -Summer Share Dinner-」概要

期間： 2026年6月1日(月)～8月31日(月)
時間： 17:30～21:00 (L.O.)
場所： レストラン「Grill & Dining G」
料金： 1名様 15,000円

※上記料金は、サービス料・消費税込みの料金です。

※食材の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。

■伊豆マリオットホテル修善寺

Chef 由良 孝幸 (ユラ タカユキ)

「夏に楽しむクラフトビールの香りを、料理の中でどう表現するかをテーマにメニューを考えました。天城や伊豆の食材を軸に、スパイスやグリルの香ばしさを重ねることで、ビールとともに食事が進む構成としています。シェアスタイルならではの、会話が自然と生まれる時間も含めて楽しんでいただければと思います。」



■シェアディナー付宿泊プラン「Summer Share Plate Dinner Stay」概要

期間： 2026年6月1日(月)～8月31日(月)
※除外日：2026年8月7日(金)～15日(土)
内容：
・温泉露天風呂付プレミアルームやドッグフレンドリールームなどから選べる客室でのご宿泊
・レストランでのご夕食
「Brew & Spice Gathering -Summer Share Dinner-」
・レストランでのご朝食
料金： 1名様 33,997円～ (2名1室ご利用時)



温泉露天風呂付プレミアルーム【富士】ツイン

※2名様より、3日前までの事前予約制となります。

※上記料金は、サービス料・消費税込みの料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※食材の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。

※ドッグフレンドリールームをご利用の場合、愛犬1頭につき、愛犬宿泊料として別途5,500円(2頭目は2,200円)を申し受けます。

※料金は客室タイプ、ご利用日により異なります。詳しくはお問い合わせください。

■ベアード・ブルワリーガーデン修善寺について

静岡県伊豆市にあるベアード・ブルワリーガーデン修善寺は、クラフトビール醸造所にタッブルームやビアデッキ、農園を備えた体験型ブルワリーです。伊豆の山々と清流を望む環境の中で、常時約20種のクラフトビールを醸造直結の鮮度で提供します。

持続可能な製造方法にも取り組み、地域の自然と向き合いながら、伊豆の風土を映したビール文化を発信しています。

所在地：静岡県伊豆市大平 1052-1

URL：<http://www.bairdbeer.com>



ベアード・ブルワリーガーデン修善寺

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

伊豆マリオットホテル修善寺 広報担当：釜中・裏川

TEL：0558-72-8003 E-mail：mark@izu-marriott.com

<ご予約・お問い合わせ先>

伊豆マリオットホテル修善寺

TEL：0558-72-1311 URL：https://www.izu-marriott.com

マリオット・ホテルについて

世界 70 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 [X \(@marriott\)](https://twitter.com/marriott)、[Instagram \(@marriotthotels\)](https://www.instagram.com/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](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.marriott.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】

伊豆マリオットホテル修善寺 広報担当：釜中・裏川

TEL：0558-72-8003 E-mail：mark@izu-marriott.com