

2016年2月19日（金）

2015年12月リニューアルオープン  
ラフォーレ倶楽部 伊東温泉 湯の庭  
プレミアールームに泊まる春の宿泊プラン「春あかね」発売  
新たに誕生した温泉付きプレミアールームで贅沢な春の旅を



写真左上：足湯テラス、写真左下：ロビーラウンジ、写真右：温泉付きプレミアールーム

昨年12月23日（水・祝）にリニューアルオープンいたしました、ラフォーレ倶楽部 伊東温泉 湯の庭（静岡県伊東市猪戸、支配人：鈴木昭男）では、ホテルのリニューアルを記念したリニューアル記念宿泊プラン「春あかね」を発売いたします。

ラフォーレ倶楽部 伊東温泉 湯の庭では、昨年12月に客室とレストランにリノベーションを施しました。お部屋にいながらにして自家源泉をお楽しみいただける温泉付きプレミアールームと、ご高齢のお客様でもご利用いただきやすいベッドスタイルの和室が誕生したほか、レストランにはお客様が間近で料理を仕上げる場面をご覧いただけるオープンキッチンが新設され、ホテルの魅力をより一層感じられるものとなりました。今般提供します宿泊プランでは、より多くのお客様に温泉付きプレミアールームをご体験いただき、贅沢な春の伊豆の旅をお楽しみいただける機会をお届けいたします。

### リニューアル記念特別宿泊プラン「春あかね」

ホテルの自家源泉をお部屋にしながらにして堪能いただける温泉付きプレミアルームでのご宿泊に加え、ご夕食ではメインに鮑の踊り焼きをお召し上がりいただけるほか、本プランをご利用いただいたお客様へ支配人から日替わりの海の幸の一皿をプレゼント。湯づくしの宿で、上質なくつろぎのひとときをお楽しみいただけます。

期 間 : 2016年3月1日(火)～  
2016年5月31日(火)泊

※4/29～5/4泊を除く。

料 金 : 1泊2食付 大人1名様 21,000円より

※別途消費税・入湯税を申し受けます。

※料金のご利用日により異なります。

詳しくはホテルまでお問合せください。

内 容 : ・温泉付きプレミアルームでのご宿泊  
・レストランにて和会席のご夕食、ブッフェスタイルのご朝食



※イメージ

#### ディナーメニュー

前 菜 : ホタルイカ菜の花辛子味噌掛け・蟹進丈黄身焼き  
胡麻豆腐・芹と桜海老浸し

お造り : 海鮮盛り

口代り : 鱈と野菜の包み焼き・鯛たらの芽揚げ・  
キス梅肉揚げ・海老カダイフ揚げ・桜塩  
春キャベツ牛しゃぶサラダ

蒸 物 : 柑橘蒸し・青海苔ムース・甘鯛・竹の子・しめじ・桜麩・銀鮓

温 物 : 鮑の踊り焼き・野菜

お食事 : 釜戸炊きごはん・香の物2点・赤だしの味噌汁

ご 予 約 : TEL 0557-32-5489 (宿泊予約)

ホームページ <http://www.laforet.co.jp/ito/>

### ◆ラフォーレ倶楽部 伊東温泉 湯の庭 施設概要

所 在 地 : 〒414-0004 静岡県伊東市猪戸 2-3-1

電 話 : 0557-37-3133 (代表)

客 室 : 総客室数 84 室 (360 名)

付 帯 施 設 : レストラン 1 店舗、温泉大浴場「けんしんとう健身湯」(大浴場、露天風呂、家族風呂 3 室、足湯テラス)、宴会研修会場

ア ク セ ス : 【 車 】 小田原厚木道路・小田原西 IC より国道 135 号線經由約 44km(約 90 分)

【 電車 】 東海道新幹線・熱海駅より伊東線に乗り換え伊東駅下車、徒歩約 8 分

ホームページ : <http://www.laforet.co.jp/ito/>

#### ◆本件に関する報道機関の皆様からのお問合せ先◆

ラフォーレ倶楽部 伊東温泉 湯の庭 / 広報担当 玉井

〒414-0004 静岡県伊東市猪戸 2-3-1

TEL 0557-37-3133 / FAX 0557-37-8541 / E-Mail : [ito@laforet.co.jp](mailto:ito@laforet.co.jp)