

2019年8月
つるや吉祥亭

金目鯛・伊勢海老・牛ステーキから選べる2品プレゼント！
さらに9月限定、鮑ステーキ+金目鯛握りも無料！



つるや吉祥亭(静岡県東伊豆町 総支配人:松田文雄)では、ご夕食の会席料理にお好みの料理2品をプレゼントするグルメプランに、さらに9月限定で鮑ステーキと金目鯛握りを追加いたします。

旬の地魚三点盛りや揚げたて天婦羅を味わう会席料理に加え、漁獲量日本一の金目鯛、9月から漁が解禁になる伊勢海老、牛ステーキの中から選べる2品、さらに鮑ステーキと金目鯛握りまで付いた贅沢な夕食をご堪能いただけます。ぜひこの機会に伊豆の贅沢ごちそう温泉へお越しください。

■金目鯛・伊勢海老・牛ステーキから2品プレゼント♪お得なグルメプラン

【期 間】2019年9月1日～9月30日

【料 金】御一泊夕・朝食付き/お一人様 11,500円(4～5名様1室)～、12,500円(3名様1室)～、14,500円(2名様1室)～
*相模湾に昇る朝日とムーンロードを望む和室
*チェックイン14時/チェックアウト10時半 *税込・入湯税150円別、休前日5,000円～UP

【食 事】夕食/膳処「彩」にて和会席「北川ロマン」*写真とお品書き例は10月以降の内容です。

- ・先付け 烏賊塩辛、明日葉と舞茸の菊花和え、秋刀魚の生姜煮、季節の一品
- ・造り 地魚三点盛り ・焼物 女梶木の幽庵焼き 姫サザエ
- ・鍋物 和風ブイヤベース(渡り蟹、金目鯛、牡蠣、蛤、大正海老)
- ・揚物 天婦羅自慢～揚げたて天婦羅食べ尽くし ・酔肴 寒鯖南蛮漬
- ・食事 栗ごはん又は白飯、すまし汁、香の物 ・甘味 時の物

【特 典】ご夕食時に、金目鯛・伊勢海老・牛ステーキ料理からお好きな2品をプレゼント
さらに追加特典、鮑ステーキ(1室1皿)+金目鯛握り(1人2貫)
食後のデザートタイム、テラスでスイーツのおもてなし

<本件に関するお問い合わせ先> 「吉祥CAREN」「つるや吉祥亭」 企画広報:清水志保子
TEL:0557-23-1212・FAX:0557-23-1706 E-mail:tsuruyapr@hpd-c.co.jp
(株)H.P.D.コーポレーション 本社ホテル事業本部 広報:大島・谷川・渡辺・西嶋
<お客様からのお問い合わせ先> 「つるや吉祥亭」 tsuruya-kisshotei.com
〒413-0302 静岡県賀茂郡東伊豆町北川温泉 TEL:0557-23-1212

— つるや吉祥亭 —

【天然温泉】 1階/24時間・男女入替（清掃 2:00～2:30）

豊富な湯量を誇る2本の自家源泉かけ流しの湯は、温泉大浴場や露天風呂、ジェットバス貸切風呂、足湯など館内10ヶ所にてご堪能いただけます。また波打ち際の公共露天「黒根岩風呂」も当館すぐ前です。 泉質：ナトリウム・カルシウム-塩化物泉



【湯上り処/ムーンロードテラス】 1階/24時間

湯上りのひと時、海を眺めながらゆったりお寛ぎください。月の道や朝日を望むムーンロードテラスでは、朝夕の湯上りに冷たいところてんサービスも（7:00～10:30、16:00～18:00）



【貸切風呂】 50分無料（7:30～9:30、14:00～22:00）

全湯処には、タオル・バスタオル、歯ブラシなどのアメニティをご用意。手ぶらで湯巡り♪赤ちゃん連れにはベビーバス貸出もOK。



【膳処・彩】 7:00～9:30、17:30～21:30

金目鯛や明日葉など、伊豆山海の恵みをご堪能ください。ライブキッチンより届く、揚げたて天麩羅が人気です。海面に描かれるムーンロードや朝日に輝く海を眺めながら、夕食や朝食をお楽しみいただけます。



【つるや甘酒横丁】 2階/15:00～22:00

昭和レトロな横丁で、射的やスマートボール、ヨーヨー釣りなどの縁日遊び、伊豆焼酎やご当地グルメ静岡おでん等が、気軽に楽しめます。風車や糸電話、竹トンボ作りなどの体験は、旅先の思い出作りにぴったりと3世代ファミリーにも人気です。湯上りのビール1杯（16:00～18:00）、つるや自家製・自慢の甘酒（15:00～22:00）の無料サービスも好評です。

【つるや吉祥亭 体験教室】 開催場所/膳処「彩」（3日前予約/2～14名様/サービス料込・税別）

伊豆の特産物や郷土文化にふれるご当地体験を曜日毎で開催しています。

- ① 干物作り（月/木）一夜干し 16:00～17:00、天日干し 10:00～11:30（1,100円/干物3枚）
- ② そば道場（土/日）厳選されたそば粉を練って作る、打ちたてのそば。11:00～12:30（1,650円）
- ③ 鯆のまご茶漬（金）伊豆の郷土料理。鯆のヅケに出汁をかけたお茶漬。11:00～12:30（1,100円）
- ④ わさび料理教室（水）天城産わさびの上質な香りと辛さを楽しめる料理長直伝。11:00～12:30（1,650円）
- ⑤ 金目鯛の兜煮付け教室（火）ふっくらと照りよく仕上げるポイントを伝授します。11:00～12:30（1,870円）

【黒根岩風呂】 10:00～18:00

海と一体になれる海拔0メートルの絶景公共露天風呂。まるで海に入っているかのような臨場感が味わえます。ご宿泊のお客様は無料でご利用いただけます（フロントにて湯浴みセットお貸し出しあり）

