



2018年3月20日

**伊勢海老、金目鯛、伊豆の甘味
特別ディナー付き宿泊プラン
伊豆今井浜東急ホテル**



伊豆今井浜東急ホテル(静岡県賀茂郡河津町 総支配人:久保田直樹)では、2018年4月1日(日)~7月13日(金)まで、伊勢海老、金目鯛、伊豆の甘味を堪能する「特別ディナー付き宿泊プラン」を販売いたします。開業30周年を記念した今回の夕朝食付宿泊プランの特別ディナーは、和食会席とフレンチコースをご用意いたしました。

和食会席の煮物は、伊勢海老をマリネした後で煮付け、生クリームと味噌を加えた酒盗ソースでマイルドに仕上げました。握り寿司の盛り合わせと一緒に、金目鯛と伊豆・下田産の焼きバラ海苔の味噌汁をご用意いたします。軽く焼き上げた金目鯛の身と、焼海苔の味噌汁から磯の香りが広がります。デザートは伊豆・下田産の天然寒天を使用したあんみつをご用意します。100年以上前から良質な天草が採れることで有名な下田市の寒天は、なめらかな食感で喉を滑り落ちていきます。

フレンチコースは、名物の「ブイヤベース」に伊勢海老を入れました。野菜と魚貝類の出汁が凝縮されたスープに、表面を香ばしく焼いた伊勢海老をにんにくの効いたソースでお召上がりいただきます。金目鯛の間に茸のシャンピニオンバターを挟んだ魚料理は、オマールエビのソースで仕上げました。旨みの詰った茸のシャンピニオンバターと濃厚なオマールエビのソースが金目鯛の個性を引出します。地物柑橘のミルフィーユのデザートには、河津で手作りされているマーマレードを使用したアイスクリームを添えました。

客室はバルコニー付きホテル上層階(7・8階)に位置する「スーパーアツイン」をご用意。今井浜海岸の水平線と伊豆諸島が見渡せます。約32平米のツインルームは、ブルーを基調とした内装で大自然との一体感を感じます。

伊豆今井浜東急ホテルは、1988年4月21日に「今井浜東急リゾート」として開業。ホテル目の前に広がる今井浜海水浴場と連続性のある貴重な敷地は伊豆の中では珍しく、開放的なリゾートホテルを基本コンセプトに建設されました。開業後は首都圏から気軽に出掛けられるビーチリゾートホテルとして親しまれ、2015年4月に名称を「伊豆今井浜東急ホテル」と改め、お客様のニーズに合わせ、客室からガーデンプールへ直接出入りできるバルコニー階段の設置やブックカフェのリニューアルオープンなどの施設改装を行ってきました。リゾートホテルとしての進化を深めています。

また、伊豆今井浜東急ホテルでは、食事にも力を入れています。加藤完十郎氏(現・東急ホテルズ総料理長 兼 ザ・キャピトルホテル東急料理長)が当ホテルの料理長だった頃に、ホテルの所在地である河津町近辺の野菜や魚、卵に注目し作られた「ブイヤベース」。伊豆の野菜と魚貝類から丁寧に汁を取り、煮込んだスープは海と山の旨みが凝縮されています。このブイヤベースは今では当ホテルの名物となっており、「30周年記念特別ディナー付き宿泊プラン」でもご用意いたしました。

館内には温泉大浴場やアロマサロン、ブックカフェなどを併設し、ご家族連れにも安心してお過ごしいただけるようキッズルームやベビールームもご用意しています。すこし贅沢で心地よい伊豆旅を今井浜で満喫することができます。

本年で開業30周年を迎えるにあたり、伊豆今井浜東急ホテルでは、30周年記念としてSNSで豪華賞品があたるキャンペーンや、夏期イベントなどを企画しています。これからも皆様のご愛顧に感謝の気持ちを表すとともに、伊豆今井浜東急ホテルで過ごすシーサイドリゾートをお楽しみいただけるような宿泊プランを提案してまいります。



開業 30 周年記念特別ディナー付き宿泊プラン 概要

■宿泊期間：2018年4月1日(日)～7月13日(金)

■料金：2名様1室 スーペリアツインお1人様 25,000円～

■WEBサイト：

<https://www.imaihama-h.tokyuhotels.co.jp/ja/stay/plan/1416182273845.html>

■開業 30 周年記念特別ディナーメニュー

<フレンチ> レストラン「シャングリ・ラ」

ルメルスイモン～感謝～コース

- ・本日のアミューズ
- ・鮑とトマトのコンフィ、
ピストゥーソース、季節の野菜をそえて
- ・伊勢海老のブイヤベース、
アイオリとガーリックトーストとともに
- ・金目鯛とシャンピニオンバターのパン粉焼き、
ポロ葱クリーム、オマールソース
- ・国産牛フィレ肉のグリユとフォワグラポワレ、
トリュフソース
- ・柑橘の透明なミルフィーユ、マーマレードアイスを添えて
- ・コーヒー・紅茶又はハーブティーと小菓子
- ・パンとスモークホイップクリーム



<和食会席> 日本料理「あづま」

駿河会席

旬 菜：竹の子蒟雲丹和え、鯛小袖寿司、
蚕豆蜜煮 ほか

温 物：季節の茶碗蒸し～春野菜とチーズの
茶碗蒸しトリュフ香あんかけ～

造 里：お刺身盛り合わせ
本鮪・金目鯛・鰹・さざえ ほか

煮 物：伊勢海老酒盗クリームかけ

焼 物：和牛ロースの陶板焼き

食 事：握り寿司盛り合わせ 本鮪・季節の白身魚・雲丹・牡丹海老・しらすイクラ、金
目鯛と焼きバラ海苔のお味噌汁

デザート：下田市須崎の天然寒天を使用したフルーツ白玉あんみつ



■特典

- 1)開業 30 周年記念特別ディナー付き
 - 2)開業 30 周年記念品をプレゼント
 - 3)お部屋をスーペリアツインへ無料グレードアップ
- ・全室オーシャンビュー&バルコニー付き
 - ・7階8階の上層階、禁煙室



※表示料金にはサービス料・消費税が含まれています。

※別途入湯税 150 円が加算されます。

※食材の状況によりメニュー内容が変更になる場合があります。

■伊豆今井浜東急ホテル■

所在地：〒413-0503

静岡県賀茂郡河津町見高今井 35-1

TEL：0558-32-0109

アクセス：

伊豆急行「今井浜海岸駅」から徒歩約 3 分

伊豆急行「河津」駅から車で約 3 分

(定期便シャトルバスによる送迎有り/無料)

公式 WEB サイト：

www.imaihama-h.tokyuhotels.co.jp



<本件に関するお問合せ>

株式会社 伊豆今井浜東急ホテル

販売促進：佐藤

TEL：0558-32-0109 FAX：0558-32-1668

E-mail：m.sato@tokyuhotels.co.jp