

「カジュアルだけど大人な空間」をコンセプトにリニューアル
2019年12月20日（金） 鉄板焼「潮砂亭（しおさてい）」誕生



伊豆今井浜東急ホテル(静岡県賀茂郡河津町、総支配人：丸山浩人)は、1階ステーキハウスの改装を行い、2019年12月20日(金)、鉄板焼「潮砂亭(しおさてい)」をオープンします。

ステーキハウス「舞子浜」は、宿泊のお客様はもちろん、地元のお客様にも長きに亘りご愛顧をいただいておりますが、「シェフを独り占めする特別感」や「伊豆ならではの魅力発見」をキーワードに全面リニューアルを実施しました。

鉄板焼「潮砂亭」は、伊豆ならではの温暖な気候のイメージを取り入れ、「カジュアルだけど大人な空間」をコンセプトに、和の高級感と南国リゾートの融合を演出し、リゾートならではのカジュアルなスタイルで楽しめるレストランを目指しております。また、個室を新設し、他のお客様の視線を気にすることなく、食事と会話が楽しめるプライベートな空間を提供できるようになりました。

メニューは地元食材にこだわった内容で、伊豆近海の魚介類や伊豆河津近郊の契約農家から仕入れた地場野菜をシェフが目前で調理します。シェフとの会話とともに、料理が仕上がっていくライブ感をお楽しみいただけます。

また、店内にはワインセラーを備えたワインステーションを設置し、シニアワインソムリエが選んだワインを揃えました。ワインと食材・料理とのマリアージュで、大人のひとときを満喫していただけます。

伊豆今井浜東急ホテルでは、2019年12月20日(金)から2020年3月31日(火)までの期間限定で、「潮砂亭」の特別ディナー付き宿泊プランをご用意します。

伊豆今井浜東急ホテルはリゾートならではの解放感とワンランク上の食事を楽しめる、「オーベルジュ」のようなホテルを目指してまいります。

■ 鉄板焼「潮砂亭（しおさてい）」概要

- 場所：伊豆今井浜東急ホテル1階
- オープン日：2019年12月20日(金)
- 営業時間：17:00～21:00
- 席数：カウンター17席、個室12席



ロゴ

「潮砂亭」の店名には、ホテル目の前の今井浜海岸を照らす太陽のような炎と、潮（しお）で踊り輝く砂のように鉄板の上で踊りきらめく食材が、お客様の特別な時間を演出するという意味が込められています。

ロゴマークは、太陽が今井浜海岸を照らしたときに見える波打ち際のイメージを金色のラインで、エッジをきかせた書体はキラキラと輝く砂浜や水面を表しています。



店内イメージ

■ リニューアルオープン記念プラン

- 宿泊期間：2019年12月20日(金)～2020年3月31日(火)
- ルームタイプ：スタンダードツイン / スタンダードハリウッドツイン
(ともに約31.4～34.1㎡)
- 1名様料金 (2名様1室利用の場合) 18,900円～
- プラン内容：1泊夕・朝食付

※夕食はプラン専用の「潮砂亭コース」

※消費税・サービス料込み、入湯税150円別

※その他の人数・部屋タイプのご料金は、ホテルまでお問合せください

※ご宿泊の前日までにご予約ください

【お客様からのお問い合わせ先】

宿泊予約 電話：0558-32-0109 / レストラン予約 電話：0558-32-2850

<伊豆今井浜東急ホテル 概要>

所在地：〒413-0503 静岡県賀茂郡河津町見高今井 35-1

電話：0558-32-0109 / FAX：0558-32-1668

アクセス：伊豆急行今井浜海岸駅から徒歩約3分

伊豆急行河津駅より車で約5分(無料シャトルバスによる送迎有り/定期便)

公式WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/imaihama-h/>

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

伊豆今井浜東急ホテル 販売促進 佐藤

電話：0558-32-0109 (代表) FAX：0558-32-1668

メールアドレス：m.sato@tokyuhotels.co.jp