



メイン 4 種食べ放題、3 日間限定和洋折衷のスペシャルランチ発売

伊豆今井浜東急ホテル(静岡県賀茂郡河津町 総支配人: 矢田部泰)は日本料理「七滝」にて、スペシャルランチ「和の彩 主菜を食べ尽くす ～四種のメインディッシュを食べ放題～」を 2022 年 1 月 8 日(土)、9 日(日)、10 日(月)の 3 日間限定で開催します。



2020 年のリニューアル以来、伊豆のオーベルジュとして「美食」をお客様にお届けしてきた日本料理「七滝」で、料理長・板長・パティシエがそれぞれメニューを考えた和洋折衷メニューのスペシャルランチを 3 日間限定でお召し上がりいただけるイベントです。

ランチのメインは和洋それぞれお肉・お魚料理をご用意し、全部で 4 種類。小さめのポーションに仕上げ、おかわり自由でご提供します。

和食のお魚料理は「白身魚のスモークたたき」を溜り醤油のソースで、洋食のお魚料理はフィルムで包んで旨味を閉じ込めた「金目鯛アクアパッツァ」です。和食のお肉料理は「もち豚チーズパン粉焼き」を山葵が利いたマッシュポテトと、洋食のお肉料理「ローストビーフとフォアグラ大根」です。それぞれのお料理を食べ比べていただけます。

その他、パティシエが作るデザートも 5 種類も食べ放題です。今井浜の料理人がそれぞれ心を込めてお贈りするスペシャルランチを、皆さままでお楽しみください。

■「和の彩 主菜を食べ尽くす ～四種のメインディッシュを食べ放題～」概要

【期間】2022 年 1 月 8 日(土)、9 日(日)、10 日(月)

【時間】11:30～14:00

【予約受付】2021 年 12 月 17 日(金) 10:00 受付開始 ※満席になり次第、販売終了

【場所】日本料理「七滝」(伊豆今井浜東急ホテル 1F)

【料金】6,000 円

【詳細ページ】<https://bit.ly/3GpbGP2>

【メニュー例】

食前茶

【旬菜とお造り盛り】旬菜二種、お造り二種

【お浸ぎ】お米とパンで

あん肝鉄焼き、沢庵燻製サンド、山葵と生ハム稲荷寿司、七滝の一杯

【温物】雲子の茶碗蒸し 蟹籠甲殻

【主菜食べ尽くし】メインは 4 種食べ放題

白身魚のスモークたたき 溜り醤油のソース 彩り和え野菜

もち豚チーズパン粉焼き 山葵マッシュポテト・ドライフルーツ添え

フィルムで包んだ金目鯛アクアパッツァ

ローストビーフとフォアグラ大根、和風ソース

【食事】 俵飯、七滝の金目鯛味噌、汁物、香の物

【甘味】 パティシエスイーツは 5 種食べ放題

コーヒー または 煎茶



※料金表示にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。
※仕入れの状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
※写真はイメージです。

■感染症予防対策

お客様や従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止対策感に向けた取り組みを実施してまいります。

詳細: <https://bit.ly/2luvj63>

■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

公式 WEB サイト:

<https://www.imaijima-h.tokyuhotels.co.jp>



＜お客様からのお問い合わせ先＞

伊豆今井浜東急ホテル

レストラン予約

(受付時間 10:00～17:00)

TEL: 0558-32-2850

＜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