



## 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2023年1月7日(土)、8日(日)、9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。

メニューは前菜、お凌ぎ、温物、お食事など和風に仕立て、メインはお肉・お魚料理をそれぞれ和洋メニューでご用意します。全4種類のメインは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。食材も調理方法も異なるメインを食べ比べていただけます。

和食のお魚料理は「梶木鮪と帆立の炙りマリネ」を山葵と青海苔のジュレを添えて。洋食のお魚料理はパイの中に魚介をたっぷり入れた「海の幸のショーゾン」です。

和食のお肉料理は日本料理「七滝」で一から仕込んだ「七滝もち豚チャーシュー」。瞬間燻製にして旨味を閉じ込めました。洋食のお肉料理はガーリックをきかせたトマトソースで煮込んだ「牛肉の煮込み プロヴァンス風」です。

その他、パティシエが作る和風デザートも6種類から食べ放題です。特に「山葵のクリーンプリュレ」は、ホテルで人気のクリーンプリュレに山葵漬けを入れた新感覚スイーツです。山葵の風味を活かしつつ、クリーンプリュレで優しく包み込み、お子様でも食べやすく仕上げました。

新年初めてのランチフェアは、ホテル自慢の一品を食べ放題でお召し上がりいただくスタイルでお客様をお迎えいたします。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】2023年1月7日(土)、8日(日)、9日(月)

【時間】11:30～14:00

【予約受付】2022年11月28日(月)

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】<https://bit.ly/3tJU6HE>



## ■メニュー

- 旬菜
  - お造り盛り合わせ
  - お凌ぎ 富士鶏低温調理 中華パンズ、金目鯛押し寿司 グレープフルーツ
  - 七滝の一杯
  - 温物 海老の濃厚出汁の玉蒸し和風アメリカーナソース
- 【主菜を食べ尽くす】メインは、4種から選択していただき食べ放題**
- 和のメイン
- 梶木鱈と帆立の炙りマリネ、山葵青海苔のジュレ 以久良添え
  - 七滝もち豚チャーシューの瞬間燻製、黒酢ソース
- 洋のメイン
- 海の幸のショーソソ、青海苔風味のブルブランソース
  - 牛肉の煮込みプロヴァンス風
- 食事 腹子俵飯 香の物 金目鯛味噌 赤出汁
- シェフパティシエの和のスイーツ 6種から選択していただき食べ放題
- 黒糖とイチゴのショートケーキ
  - 和風仕立てのモンブラン
  - ポンカンの特リーヌ
  - 山葵のクレームブリュレ
  - 今井浜パフェ
  - 柚子シャーベット
- 珈琲 又 ぐり茶



※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

伊豆今井浜東急ホテルでは、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  
アクセス：伊豆急行線  
「今井浜海岸駅」徒歩で約3分  
「河津駅」から無料シャトルバス  
(予約不要 / 定刻便)で約5分  
公式WEBサイト：  
<https://www.imaihama-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