

シーサイドリゾートで静岡・伊豆を味わう！ サマーランチを期間限定販売

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)はレストラン「Melesea (メレシー)」にて、2023年7月1日(土)より夏季限定「サマーランチ」の販売をスタートします。

レストラン「Melesea」では静岡・伊豆地域の食材を取り入れ、季節に合わせたランチをご提供しています。この夏は「河津野菜を盛り込んだ骨付きチキンカレー」、「今井浜風ベトナム海鮮焼きそば」、「板前さんのカレー出汁の麺」、「冷やしぶっかけ麺」の4品をご用意します。



■河津野菜を盛り込んだ骨付きチキンカレー 2,800円

販売期間：2023年7月1日(土)～9月10日(日)

カレーパウダーとトマトで柔らかく煮込んだチキンレッグを、野菜の旨味が溶け込んだカレーソースでお召し上がりいただきます。伊豆・河津産を中心としたグリル野菜やミニサラダを添え、野菜をたっぷり摂れる一皿です。

カレーソースはお子様がお召し上がりになれる辛さに調理し、温泉卵でさらにまろやかに。付属のハバネロオイルを加えることで辛さを増すこともでき、どなたでもお好みの辛さでお召し上がりいただけるよう工夫しています。



■今井浜風ベトナム海鮮焼きそば 2,600円

販売期間：2023年7月1日(土)～9月10日(日)

ベトナム人調理スタッフが中心となり、故郷の味を日本人向けに食べやすくアレンジした焼きそばです。日本人に馴染み深い中太の生中華麺を使用し、海鮮と伊豆・河津産を中心とした野菜の餡をヌクチャム(※1)で味つけました。本場ベトナムの味を取り入れながら今井浜風に仕上げた一品です。ヌクチャムのスパイシーさとトマトの酸味、パクチーの香りが食欲をそそります。

※1 ヌクチャム…ベトナムでポピュラーなニョクマム(魚醤)とレモン、生唐辛子、砂糖などを合わせた調味料



■板前さんのカレー出汁の麺 3,200円

販売期間：2023年7月15日(土)～8月31日(木)

日本料理「七滝(ななだる)」の板前がーから仕込んだカレーを使用。麺は「蕎麦・饅頭・中華」の中から好みでお選びいただけます。

大ぶりの「駿河湾産の桜海老のかき揚げ」と、伊豆・天城産の山葵と山葵茎の酢漬けが付いた「稲荷寿司」がセットになった一品です。



■板前さんの冷やしぶっかけ麺 2,900円

販売期間：2023年7月15日(土)～8月31日(木)

鰹と昆布の合せ出汁でたべるぶっかけ麺。麺は「蕎麦・饅頭」から好みでお選びいただけます。

こちらも「駿河湾産の桜海老のかき揚げ」と、伊豆・天城産の山葵と山葵茎の酢漬けが付いた「稲荷寿司」がセットに。夏にさっぱりとお召し上がりいただきながらも食べ応えのある一品です。

