

報道関係者各位

2023年11月27日
伊豆今井浜東急ホテル

メイン4種とデザート5種が食べ放題、3日間限定
和洋折衷のスペシャルランチ販売



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、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2024年1月6日（土）、7日（日）、8日（月・祝）の3日間限定で開催します。

今回のイベントは、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ます。

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「鰯の蟹射込み炙り」にあん肝味噌ドレッシングを添えて。洋食のお魚料理はホテル名物のブイヤベースを、フィルムで包んで熱々でご提供する「金目鯛とムール貝のブイヤベース」です。

和食のお肉料理は日本料理「七滝」で一から仕込んだ「今井浜のもち豚チャーシュー」。伊豆・河津産の山葵や山葵茎を添えてお召し上がりいただけます。洋食のお肉料理はバルサミコソースがきいた柔らかい「黒毛和牛もも肉のタリアータ」です。

さらにデザートは、パティシエが作る「和風モンブラン」や「今井浜パフェ 和風仕立て」などの和風デザート5種類から食べ放題です。

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。今井浜の料理人が新年を寿ぐために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】2024年1月6日（土）、7日（日）、8日（月）

【時間】11:30～14:00

【予約受付】2023年12月1日（金）

10:00 受付開始 ※満席になり次第、販売終了

【場所】伊豆今井浜東急ホテル 1F 日本料理「七滝」

【料金】6,200円

【詳細ページ】<https://www.tokyuhotels.co.jp/imaihama-h/restaurant/nanadaru/plan/96847/>



Scan me



■メニュー

【旬菜とお造り盛り合わせ】 旬菜二種 ・お造り二種

【お凌ぎ】 サーモンとクリームチーズの巻物 唐墨香煎

七滝の一杯

【温物】 蕪の豆乳スープ蒸し

【主菜を食べ尽くす】

和の魚料理 鰯の蟹射込み炙り あん肝味噌ドレッシング

和の肉料理 今井浜のモチ豚チャーシュー 根菜煮込み 馬鈴薯餡掛け

洋の魚料理 フィルムで包んだ金目鯛とムール貝のブイヤベース アイヨリソース添え

洋の肉料理 黒毛和牛もも肉のタリアータ、ジャガイモのコロッケ バルサミソース

【食事】 金目鯛稻荷寿司 香の物 赤出汁

【シェフパティシエの和のスイーツ】

和風モンブラン

安納芋カスタードのシュークリーム

黒米のクレームブリュレ

今井浜パフェ 和風仕立て

ポンカンシャーベット

珈琲 又 ぐり茶



上段：左から前菜・和食のお魚料理・和食のお肉料理

下段：左からデザート・洋食のお魚料理・洋食のお肉料理

