

報道関係者各位

2024年1月30日
伊豆今井浜東急ホテル

静岡産苺使用、6日間限定ストロベリースイーツ&ランチbuffet開催
～「IMAIHAMA STRAWBERRY GARDEN」～



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」にて、「IMAIHAMA STRAWBERRY GARDEN ～スイーツ&ランチbuffet～」を2024年3月9日（土）、10日（日）、11日（月）、16日（土）、17日（日）、18日（月）の6日間限定で開催します。

「IMAIHAMA STRAWBERRY GARDEN ～スイーツ&ランチbuffet～」では、ご案内後にまずウエルカムドリンク & ストロベリーとして、オリジナルストロベリーモクテルをお席にお持ちします。フレッシュ苺を使用した甘酸っぱいモクテルで、さっぱりと喉を潤してからゆっくりとスイーツをお選びください。

お客様の目の前で仕上げる「伊豆産紅ほっぺのいちごパフェ」は、毎年大好評のいちごパフェを、buffet用に特別なミニサイズでご用意します。苺本来の美味しさを味わっていただけるよう、エスプーマで軽く仕上げた生クリームで作るパティシエこだわりのパフェです。スイーツのもうひとつの実演は「イチゴクロワッサン」です。苺パウダーを練り込んだ春らしいピンクのクロワッサンをレストラン内のオーブンで焼き上げ、出来て熱々のままご提供します。



静岡県産苺をふんだんに使用したストロベリースイーツは12種類以上ご用意します。さらに、「クッキーシュークリーム」や「伊豆柑橘類のブリュレ」、「和栗モンブラン」などのホテルメイドのスイーツも15種類以上並びます。

また、ランチメニューは「牛肉の煮込みとオムライス」や「黒毛和牛もも肉のシャリアピンステーキ」「ガーリックシュリンプ」「鮭のカルパッチョ」などの実演を中心に、25種類以上を取り揃えました。スイーツはもちろん、ランチメニューにもご満足いただけるよう質にもボリュームにもこだわりました。

春の訪れを告げる苺をお召し上がりいただける「IMAIHAMA STRAWBERRY GARDEN ～スイーツ&ランチbuffet～」。

春休みにちょっと足を伸ばして、伊豆旅行やスイーツ巡りにもぴったり。
今井浜の料理人がそれぞれ心を込めてお贈りする甘くて美味しいランチbuffetを、皆さまでお楽しみください



■「IMAIHAMA STRAWBERRY GARDEN ～スイーツ&ランチbuffet～」概要

【期間】2024年3月9日(土)、10日(日)、11日(月)、16日(土)、17日(日)、18日(月)

【時間】11:30 / 12:00 / 12:30 90分制

【予約受付】2024年2月6日(火) 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 レストラン「Melesea」

【料金】大人 6,000 円、シニア 5,650 円、小学生 2,800 円、

幼児(3歳～未就学児) 1,050 円、2歳以下無料

【詳細ページ】<https://www.tokyuhotels.co.jp/imaihama-h/restaurant/melesea/plan/74760/>

Scan me



■メニュー

■実演

- ・伊豆産紅ほっぺのミニパフェ
- ・イチゴクロワッサン
- ・牛肉の煮込みとオムライス (ハヤシソース トマトソース)
- ・黒毛和牛もも肉のシャリアピンステーキ
- ・パンペルデュ dé クロックムッシュ、チーズクリームソース
- ・ガーリックシュリンプ
- ・鮪のカルパッチョ、バルサミコソース、パルメジャーノ・レッチャーノ
- ・牛肉の和風炙り煮込み 五穀米のバターライス 温度玉子添え

■buffet

～ストロベリースイーツ～

苺ショートケーキ、苺ロールケーキ、苺タルト、苺モンブラン、苺カスタードムース、
苺マスカルポーネムース、苺ミルフィーユ、苺ブランマンジェ 赤ワインソース、
苺クラフティ、苺ジンジャーゼリー、苺パナコッタ、苺大福 …など

～ホテルメイドスイーツ～

アップルパイ、ブルブルーベリー、オペラ、ムース トロピカル、クッキーシュークリーム、
ティラミス、和栗モンブラン、O・O・I、ぷでいんぐ どかわづ、抹茶と黒糖のブランマンジェ、
シトロンミュール、クランベリージュレ、伊豆柑橘類のブリュレ …など

～ランチメニュー～

海の幸のブイヤベース、海の幸のブラックカレーとライス、コーンスープ、スパゲッティ・ナポリタン、
菜の花と茸のホワイトソース・スパゲッティ、チキン南蛮、白身魚とキャベツの水晶煮、
肉じゃがコロッケ串、帆立貝の苺マリネ、苺の玉子豆腐、富士鶏低温調理 青唐辛子味噌、
温野菜、サラダコーナー、パン、フルーツ各種、アイスバー …など

～ソフトドリンク～

オレンジジュース、リンゴジュース、レモン水、アイスウーロン茶、
アイスコーヒー、コーヒー、紅茶、ハーブティー 香り煎茶いちご …など

伊豆今井浜 東急ホテル

※料金表示にはサービス料 13%・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。
※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします。
※写真はイメージです。

■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

■伊豆今井浜東急ホテル



静岡県・東伊豆に位置し、相模湾に面したシーサイドリゾートホテル。

“ミニハワイ”を思わせる開放的で優美なデザインの館内には、レストランやラウンジ、ブックカフェ、温泉大浴場などを有し、滞在型リゾートとしてお過ごしいただけます。

スイートルームからシングルルームまで全 11 タイプ 134 室、お客様のニーズに合ったお部屋をご用意しております。オーシャンビューの客室はバルコニー付。目の前の海からの潮騒が心地よく、晴れた日には伊豆七島の島々が見渡せます（シングルルーム除く）

大自然の中で過ごすひとときと心からのおもてなしで、至福のひとときをご提供いたします。

所在地：〒413-0503 静岡県賀茂郡河津町見高今井 35-1

開業日：1988年4月21日

アクセス：電車 伊豆急行「今井浜海岸」駅から徒歩約3分

車 東名高速道路「沼津IC」、新東名高速道路「沼津長泉IC」より、伊豆縦貫道を経て約75分

駐車場：93台（無料）

施設：客室 134 室、レストラン（フレンチ・日本料理・鉄板焼）、ラウンジ、ブックカフェ、
テントサウナ、温泉大浴場、屋外プール（夏季のみ営業）

TEL：0558-32-0109

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

■本リリースに関するお問い合わせ（報道関係の皆さま）は下記宛にお願いいたします

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

[お問い合わせ・お申し込み]

Tel.0558-32-0109

〒413-0503 静岡県賀茂郡河津町見高今井35-1

www.tokyuhotels.co.jp/imaihama-h/



伊豆今井浜 東急ホテル

[交通のご案内]

