

2016 年 11 月 18 日

「リニューアルオープン記念プラン」のご案内。

2016 年 12 月 1 日（木）より予約受付スタート。



客室 イメージ

下田東急ホテル(静岡県下田市 総支配人：山本貴之)は、2016年12月1日より「リニューアルオープン記念プラン」を販売いたします。

当ホテルは海拔56mの高台に建ち、南伊豆の美しい海と晴れた日には伊豆七島までも一望できる、『美しい自然の景観』が魅力です。2017年の開業55年に向け、2016年9月26日～2017年3月16日の172日間休館し、全館改装を行います。改装コンセプトは「原点回帰」。開業当時から変わらぬ風光明媚な景色を最大限に活かしつつ、利便性を追求した空間へと生まれ変わります。

「リニューアルオープン記念プラン」は、美しい景観を最大限にお楽しみいただける高層階の客室をご用意いたします。また下田の海と四季の移ろいを楽しんでいただけるガーデンが目の前に広がるレストランでは、伊勢海老・金目鯛などの海の幸や、季節の山の幸を使用した和食と洋食を同時に楽しめるディナーコースと、さらに、板前が作る「にぎり寿司」や、シェフが切り出しサービスを行う「ローストポーク」をはじめ、旬の地元野菜や干物など約100種類の和洋食メニューを取り揃えた朝食buffetをお楽しみいただけます。また朝食buffetには、ワイン・日本酒などのアルコールも含まれており、下田の美しい海を臨むテラス席でご利用いただけます。ご用意できるお部屋に限りがあるため、1日20室のご用意とさせていただきます。リゾートならではの寛ぎのひとときをお過ごしください。

■「リニューアルオープン記念プラン」販売概要

【予約開始】2016年12月1日（木）

【販売期間】2017年3月17日（金）～2017年4月30日（日）※除外日：土曜日および2016年3月19日（日）

【料金】2名さま1室 お1人さま 20,800円～

※通常料金 29,600円相当 ※客室：スーペリアツイン（24平米～35平米） ※1日20組限定

【料金に含まれるもの】ご宿泊、ご夕食（和洋折衷コース）、ご朝食（和洋buffet）

■夕食：和洋折衷コースメニュー

- アミューズ： オリーブオイルとフォカッチャ
- 先付： サザエの一品
- お造り： 本日仕入れの盛り合わせ
こだわり醤油とレモンオリーブで
- スープ： 本日より一押しポタージュ
- 煮物： 野菜の炊きだし
- 魚料理： 伊勢海老の一品
- 肉料理： 国産牛ロースの香草マリネのグリリエ
山葵と共に
- 酢の膳： 絶品 金目鯛の煮付け
ご飯、青海苔味噌汁、香の物
- デザート： 本日のデザート、コーヒーまたは紅茶



和洋折衷コース イメージ

■朝食buffet（約100品）

- サービスステーション（ローストポーク、にぎり寿司）、○冷前菜、○卵料理、○チーズ、○野菜料理、○ホットミート、○パン（焼きたてクロワッサン、パンケーキなど）、○自家製ピクルス、○惣菜（イカそうめん、干物、しゃぶしゃぶなど約30種）、○点心、○ご飯（釜飯、白米、おかゆ、うどんまたはそば）、○味噌汁、○フルーツ、○ドリンク（ワイン、日本酒、ジュース各種、コーヒー、紅茶）



レストラン店内 イメージ

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※別途入湯税 150円が加算されます。

※食材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。

※他の割引券や優待券、アップグレード券との併用はいたしかねますので、予めご了承ください。

◆改装工事概要

工事期間：2016年9月26日～2017年3月16日(全館休業)

リニューアルオープン：2017年3月17日(金) 予定

リニューアル予約受付開始：2016年12月1日(木)



下田東急ホテル 外観

◆下田東急ホテル 概要

開業日：1962年(昭和37年)10月8日

所在地：静岡県下田市5-12-1

TEL：0558-22-2411(代表)

改装前：部屋数 115室、 レストラン 3ヶ所、 宴会場 4ヶ所

改装後：部屋数 112室、 レストラン 2ヶ所、 宴会場 2ヶ所

本件に関するお問合せ先

下田東急ホテル 販売促進 矢野(やの)

電話：0558-22-2411

ファックス：0558-22-4970

メールアドレス：g.yano@tokyuhotels.co.jp