

2017年8月31日

開業55周年記念、フィッシャーマンズスープとジビエで伊豆を味わう 宿泊プランを販売／下田東急ホテル

下田東急ホテル(静岡県下田市 総支配人:山本貴之)では、2017年10月1日(日)～2018年3月31日(土)の期間、開業55周年記念宿泊プランの「55年目のフィッシャーマンズスープ」プラン、「さらにジビエで伊豆の味覚を満喫！」プランを販売いたします。



2017年10月8日(日)に開業55周年を迎える下田東急ホテルは、長らくのご愛顧に感謝の気持ちを表すとともに、2017年4月にリニューアルオープンした新しいホテルに、この機会にぜひ訪れてほしいとの願いを込めた55周年記念プランを販売します。

目玉となる「55年目のフィッシャーマンズスープ」ほか、地元素材の美味しさを味わうディナーで、秋の伊豆下田を満喫してください。

《55年目のフィッシャーマンズスープ、おすすめポイント》

歴代の料理長が手がけてきた下田東急ホテルの定番料理に、55年目の今年、鈴木料理長が挑みます。

サフランの風味が効いたマルセイユ風のスープのベースは、下田ならではの金目鯛のアラ出汁、貝の旨味出汁、野菜の甘さを凝縮したフォン・ド・レギュームをそれぞれ別々に作り、丁寧に調和させています。甘味と旨味が絶妙なバランスに仕立てられ、隠し味の和出汁の優しさも感じていただけます。スープのメには、トマト仕立てのリゾットをどうぞ。

《伊豆ジビエ、おすすめポイント》

豊かな自然に恵まれた伊豆半島で狩猟された伊豆ジビエの特長は、ほんのり残る肉の個性。その日に入手可能な猪肉または鹿肉で、グリエやポワレ(網焼き、蒸し焼き)をご提供します。「55年目のフィッシャーマンズスープ」とともに、オプションで味わっていただける伊豆ジビエ付きのコースです。

さらに朝食は、日本酒やワイン、にぎり寿司などを含む100種類以上のメニューが並ぶ和洋buffetで「優雅な朝食」をお召し上がりいただけます。(2プラン共通)

《開業55周年記念プラン概要》

【期間】 2017年10月1日(日)～2018年3月31日(土)

【料金】

1. 開業55周年記念(伊勢海老編)「55年目のフィッシャーマンズスープ」プラン 17,800円～
2. 開業55周年記念(伊勢海老とジビエ編)「さらにジビエで伊豆の味覚を満喫！」プラン 19,800円～
(各1泊夕・朝食付き スーペリアツイン 2名1室利用／お1名様料金 税・サ込み)

【プランWEBサイト】<https://www.shimoda-h.tokyuhotels.co.jp/ja/stay/plan/55anniversary.html>

【ご夕食メニュー】

開業55周年記念(伊勢海老編)「55年目のフィッシャーマンズスープ」プラン

- お刺身のアソート 菜園見立て
- 野菜の炊き合わせ
- 伊勢海老と魚介類のフィッシャーマンズスープ仕立て バジルアイヨリとご一緒に
- トマトリゾット
- 本日のデザート
- コーヒー・紅茶
- パンとオリーブオイル

開業55周年記念(伊勢海老とジビエ編)「さらにジビエで伊豆の味覚を満喫！」プラン

- ジビエ編でご提供するオプションの一品

A. 伊豆鹿のポワレ サツマイモのピューレ、洋ナシのコンポート フランボワーズソース

または、

B. 伊豆猪のグリエ 胡桃と茸のフリカッセ ブラックペッパーソース

※その日に入手可能な、伊豆の山から頂く恵みをご提供するため、A・Bの選択はおまかせとなります。

55周年記念プランの特別料理(伊勢海老編)のお献立の中に、上記のジビエ料理を含めたコースをご提供いたします。

今後も下田東急ホテルでは、伊豆下田まで旅をしてこそ体験できるグルメやアクティビティを盛り込んだ宿泊プランや過ごし方をお客様にご提案してまいります。



◆下田東急ホテル概要

開業日：1962年(昭和37年)10月8日

リニューアルオープン：2017年(平成29年)4月21日

所在地：静岡県下田市五丁目12-1

TEL：0558-22-2411

施設：客室115室、レストラン、ラウンジ、男女温泉(露天風呂付)

アクセス：電車／東京より特急踊子にて2時間40分、伊豆急下田駅より無料シャトルバスあり、車／東名沼津ICより伊豆中央道、修善寺道路経由約1時間40分

URL：<https://www.shimoda-h.tokyuhotels.co.jp>

◎本件に関するお問合せ

下田東急ホテル

販売促進 岩本

Tel:0558-22-2411 Fax:0558-22-4970

メールアドレス:k.iwamoto@tokyuhotels.co.jp