



目玉はあわび丸ごと1個カレー！ お子様から大人まで楽しめるランチカレーフェアを開催



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、カレーフェアを2022年7月16日(土)から9月4日(日)まで開催します。

ホテルシェフによる趣向を凝らしたアレンジでカレーをお楽しみいただける、期間限定のカレーフェアです。カレーは海鮮系とポーク系で2種類ずつ、合計4種類をご用意いたしました。海鮮カレーはあわびとさざえを中心に、イカ墨でコクを出した風味豊かなカレーです。ポークカレーはチャーシューとポークビンダルー。ボリュームのあるお肉にしっかりと味をつけながらも、どちらも箸でほぐれる柔らかさでお子様でも食べやすいカレーです。

また、あわびカレーとチャーシューカレーは、ルーと別添えで辛味オイルをお付けします。辛さの調整ができ、お子様から辛党の方までお楽しみいただけます。

この夏はぜひ、伊豆・今井浜のカレーフェアをお楽しみください。

■カレーフェア概要

【期間】2022年7月16日(土)～9月4日(日)

【時間】12:00～14:00 (L.O 13:30)

【場所】レストラン「Melesea」(伊豆今井浜東急ホテル 1F)

【詳細ページ】<https://bit.ly/3nODXhf>

※料金表示にはサービス料10%・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。

※写真はイメージです。

あわびカレー 5,300円



約120g(殻付き)のあわびをじっくりグリエにして旨みを閉じ込め、あわびは歯ごたえをお楽しみいただけるよう大きめにカット。深い旨みと柔らかな食感を引き出しています。

イカ墨でコクを出した風味豊かなカレーソースは、小海老や白身魚を入れた海の恵みが詰まった逸品。ハバネロオイルで辛さの調整ができます。

メレシーカレー ～伊豆産さざえのイカ墨ブラックカレー～ 2,700円

伊豆産のさざえを使用したイカ墨ブラックカレー。おおぶりにカットした伊豆産さざえと帆立、地野菜を中心にごろっとした具が食べ応えのあるカレーです。





**板前さんの七滝もち豚チャーシューカレー
地場野菜添え 2,800円**

箸でも切れるくらい柔らかで、旨味がありながらも脂はしつこくない七滝で定番のもち豚チャーシュー。大判に切り分け、板前さんのカレーと一緒に。自家製のピクルスとの相性ピッタリ！
オイルで辛さの調整ができるので、お子様から大人までガッツリとお召し上がりいただけます。
お好みで白米を雑穀米に変更。辛味オイルで辛さの調整ができます。

スペアリブポークビンダルー 3,000円

ポルトガル人からインド・ゴア地方に伝承したカレー。ピネガーを効かせた酸味が夏にぴったりです。骨付き約250gのスペアリブは、数種類のスパイスでマリネしてじっくり煮込み、ほろっと崩れるくらいの柔らかさ。



海が見えるレストラン
Melesea



テラス席なら水着のまま
レストラン利用がOK！



宿泊者専用ガーデンプール
OPEN 7/1~9/30

■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

■感染症予防対策

お客様や従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止対策に向けた取り組みを実施してまいります。
詳細：<https://bit.ly/2luvi63>

■伊豆今井浜東急ホテル

所在地：〒413-0503 静岡県賀茂郡河津町見高今井 35-1
TEL：0558-32-0109
公式WEBサイト：<https://www.imaihama-h.tokyuhotels.co.jp>

**■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

[交通のご案内]

