

伊豆の食材をフレンチ×和食の和洋折衷コースで味わう、  
新料理長の「食で旅する伊豆半島」グランドメニュー Bansyo(番所)



下田東急ホテル(静岡県下田市 総支配人:伊庭勝彦)では2023年1月よりレストラン「マ・シェール・メール 番所」で新しいディナーコース「Bansyo(番所)」を提供します。テーマは「食で旅する伊豆半島」。伊豆産伊勢海老、下田港水揚げ金目鯛、地場野菜や海産物ほか、地産地消を意識して伊豆各地の食材を随所に取り入れてまいります。ビストロノミー(ビストロ+ガストロノミー、親しみやすい美食)を採求する新料理長・中村直人が監修するフレンチ×和食の和洋折衷料コースは、心と身体を癒してくれるような優しい味わいです。

詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/shimoda-h/restaurant/bansho/92180/index.html>

コース名の「Bansyo(番所)」は、レストラン名と同じく、ホテルの敷地に接して「船改番所(御番所)」があったことに由来しています。御番所は江戸時代、出船入船三千隻とうたわれた下田で、海の関所の役割を果たしていたそうです。昔から日本各地の人や文化が集まり、幕末には黒船も来航した下田の港のように、和と洋が融合して新しい美食が生まれるようなイメージを「Bansyo(番所)」の名に重ねています。

コースの看板となる伊勢海老料理は、お箸でも頂けるようカットに工夫したコトリヤード“番所スタイル”。コトリヤードとはブルターニュ地方の郷土料理で“白いブイヤベース”と言われる鍋料理ですが、彩り豊かな野菜もたっぷり、スープの一滴まですべて味わいたい滋味豊かな一皿です。気候条件等が良く、漁が順調であれば、下田産の伊勢海老を使用します。

もう1つのメインとなる牛フィレ肉のグリルは、幅広い年齢層に召し上がっていただけるやわらかな仕上がり。ひじきを使ったマデラ酒のソースで、海辺のリゾートらしい香味が楽しめます。



伊勢海老と野菜のコトリヤード “番所スタイル”



牛フィレ肉のグリル ひじき入りマデラ酒のソース  
グリーンマスタードをアクセントで 温野菜添え

オードブルにはサザエの香草バター焼き、続いて季節の魚のお造り、さらに地場野菜のポターージュ、コースの締めには炙り金目鯛と味わうココットご飯で、下田名物や伊豆半島の山海の幸を満喫していただきます。



サザエの香草バター焼き ブルゴーニュ風



下田産 飾りお造り 3種盛り合わせ 庭園風



【料理長 プロフィール】

中村直人 Nakamura Naohito

1964年徳島県生まれ。

1983年京都東急イン入社。1988年伊豆今井浜東急ホテル料飲支配人を経て、2014年にはシェフとしてザ・キャピトルホテル 東急オールデイダイニング「ORIGAMI」へ。パリの名門レストラン「ル・グラン・ヴェフル」の巨匠ギィ・マルタン氏のもとで研修したのち、マルタン氏とのタイアップ料理フェアなどを手がけた。

2022年10月より下田東急ホテル料理長に就任。第二の故郷とも言える伊豆で、ピストロノミー(ピストロ+ガストロノミー、親しみやすい美食)を探求している。

### 【Bansyo(番所)コース 概要】

- 販売期間 2023年1月10日(火)～3月31日(金)
- 1名料金 ¥10,890
- 提供場所 レストラン マ・シエール・メール 番所
- 予約方法 ディナーのご予約は、下田東急ホテル代表電話 0558-22-2411 にて受け付けます。  
Bansyo(番所)コース付ご宿泊プランは公式WEBサイトおよびネット予約サイトからも予約可

### ■メニュー

<ディナーコース Bansyo(番所) >

- ・サザエの香草バター焼き ブルゴーニュ風
- ・下田産 飾りお造り3種盛り合わせ 庭園風
- ・地場野菜のポタージュと蛤入り二層の茶わん蒸し
- ・伊勢海老と野菜のコトリヤード “番所スタイル”
- ・牛フィレ肉のグリル ひじき入りマデラ酒のソース グリーンマスタードをアクセントで 温野菜添え
- ・炙り金目鯛と三つ葉のココットご飯
- ・お味噌汁と香の物
- ・パティシエおすすめデザート
- ・コーヒー または 紅茶

※料金には消費税・サービス料を含みます。

※メニューは食材の仕入れ状況等により変更になる場合があります。 ※画像はイメージです。

### 【感染症拡大防止の取り組み】

下田東急ホテルでは、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に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shimoda-h/information/69605/>

### 【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:静岡県下田市五丁目12-1

電話:0558-22-2411

施設:客室112室、レストラン、ラウンジ、温泉、

屋外プール(夏季期間のみ)

公式Webサイト:

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



### 【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

下田東急ホテル 販売促進 小泉・岩本

電話:0558-22-2411(代表)

メールアドレス:[k.koizumi@tokyuhotels.co.jp](mailto:k.koizumi@tokyuhotels.co.jp)