

2026 年 9 月 10 日

報道関係者各位

ホテルハーヴェスト熱海伊豆山

ホテルハーヴェスト熱海伊豆山に 1 日 6 名様だけの特別席 熱海の秋の情景を五感で味わうアフタヌーンティー登場

「ATAMI Afternoon Tea～藍と富士とさざ波～」2026 年 10 月 1 日(木) より提供開始

青い海と雄大な山々が溶け合う絶景の地に建つ「ホテルハーヴェスト熱海伊豆山」（静岡県熱海市伊豆山、総支配人：齋藤 哲也、以下「当ホテル」）では、青い海と雄大な山々が織りなす「海と山の物語」を五感で堪能する、当ホテル初のアフタヌーンティー「ATAMI Afternoon Tea ～藍と富士とさざ波～」を 2026 年 10 月 1 日(木)より提供開始いたします。



「ATAMI Afternoon Tea ～藍と富士とさざ波～」

■熱海の情景を食す、五感を満たす「物語」

ホテルハーヴェスト熱海伊豆山は、熱海の絶景を五感で追体験する「ATAMI Afternoon Tea ～藍と富士とさざ波～」を、2026 年 10 月 1 日（木）より提供開始いたします。

本アフタヌーンティーのコンセプトは、海と山が溶け合う熱海の情景を、一皿のアートとして表現すること。円形のティースタンドは海に寄せるさざ波を模し、それぞれの波の上には、海の透明感を感じさせる器に静岡・伊豆の豊かな大地が育んだ恵みを余すことなく詰め込みました。

スイーツでは、渦潮を模したチュイルを添えた「季節のタルト」や、富士の稜線を層に込めた「バウムクーヘン」が、土地の息吹を伝えます。陽光煌めく「宝石箱」や、お客様の目の前で点てる「静岡抹茶アフォガード」といったライブ感のある演出も魅力です。熱い抹茶が冷たい小豆アイスへと注がれる様は、山から海へ至る水のように。対極の風味が織りなす至高の調和をお愉しみいただけます。

セイボリーは「山の恵みと海風のアンサンブル」をテーマに構成しました。熱海産柑橘が香る「柿と海老のマリネ」や、無花果を用いた「タルティーヌ」が秋の風を運びます。特筆すべきは「熱海伊豆山バーガー」。

静岡県産牛肉の脂の甘みに、熱海産原木しいたけの力強い香りを重ねた逸品です。三島甘藷と栗を練り込んだ自家製スコーンには、ニューサマーオレンジのコンフィチュールを添え、深まる秋の余韻を彩りました。

ドリンクには、注ぐ液体で表情を変える「富士山グラス」を採用。藍色の海と山並みを背景に、地元の至宝を味わい尽くす唯一無二のティータイムで、この地でしか出会えない、心ほどける物語をぜひご堪能ください。

「ATAMI Afternoon Tea ～藍と富士とさざ波～」概要

【提供期間】2026年10月1日(木)～11月30日(月)

【予約時間】12:00/12:30/13:00

【提供場所】buffet「オリーヴァ」

【料 金】4,400円

【販売数】1日6名様まで

【予約方法】前日16:00までの電話予約
電話 0557-80-0112

【公式サイト】

<https://www.resorthotels109.com/atami-izusan/restaurant/>



※表示価格には消費税10%が含まれます

※メニュー内容、提供期間は変更となる場合がございます。詳しくは公式ホームページをご確認ください。

■秋の実りと地産地消が織りなす極上のメニュー

<SWEETS: 秋の色彩と遊び心>

季節のタルト

瑞々しいシャインマスカットや巨峰などの秋の果実と、渦潮をかたどった口どけ滑らかなチョコレート、自家製カスタードクリームの深いコクが織りなす、パティシエ渾身の秋色のオリジナルタルト

伊豆大島産 粗塩プリン

伊豆大島産のミネラル豊かな釜炊き粗塩が、濃厚な卵のコクとキャラメルのおまけを1層引き立てる、なめらかな塩プリン

季節のガトー

パティシエがその時々のお秋の産物を厳選し、素材ごとの酸味、旨味、甘みのバランスを見極め、旬の美味しさを閉じ込めた、ホテルメイドの特別なガトー

富士山バウムクーヘン

静岡県のシンボル・富士山をかたどったバウムクーヘン。生地に厚みのある層を重ねることで、富士の稜線が幾重にも連なるような食感と香ばしさのコントラストが楽しい一品

和菓子(季節の柑橘香る鯛焼き)

伝統的な鯛焼きに季節の柑橘の香りを忍ばせた、爽やかな余韻が広がる新感覚の和スイーツ

宝石箱

蓋を開けた瞬間、さざ波が陽光を弾くように輝きが広がる、3種のプティフルを贅沢に詰め合わせた宝石箱。甘み・酸味・食感の異なる3種が、寄せては返し表情を変える波のように、移ろう味わいを楽しめます。

静岡抹茶アフガード

お客様の目の前で香り高い静岡県産抹茶を点て、冷たい小豆アイスにたっぷりと注ぎ入れることで、山から海へと川が流れ込む様子を表現しながら完成する一品。抹茶の苦みと小豆アイスの優しい甘みが、対極にあるお互いの魅力を引き立てます。

<SAVORY：熱海・静岡の恵みを凝縮>

えびと柿のマリネ

秋の深まりを感じる甘み際立つ柿とぷりぷりの海老を、熱海産柑橘が香る特製ポン酢でまとめた軽快な一品

いちじくと生ハムのタルティーヌ

旬の無花果の芳醇な甘みと生ハムの塩味に、ヨーグルトの酸味を重ねた涼やかなタルティーヌ

熱海伊豆山バーガー

静岡県産牛肉のパティに、熱海産原木しいたけの芳醇な香りを重ねたミニバーガー。肉の脂の甘みとしいたけの深い香りが重なり合う贅沢な一品です。シンプルな味付けで、素材本来の旨味を最大限に引き出しました。

<SCONE：季節の素材を楽しむ>

三島甘藷と栗のスコーン

静岡県産・三島甘藷の濃密な甘みと、ほっくりとした栗を練り込んだ秋限定の自家製スコーン。爽やかな酸味が弾ける静岡県産ニューサマーオレンジのコンフィチュールを添えて、飽きのこない後味に仕上げました。

■「ホテルハーヴェスト熱海伊豆山」概要

相模湾を見下ろす伊豆山の高台に佇む「ホテルハーヴェスト熱海伊豆山」。都心から新幹線で約 40 分という利便性を保ちながら、日常を離れた静寂に包まれる大人のリゾートです。

海と緑が穏やかに響き合う熱海伊豆山は、五感を潤し、時を満たす場所。文豪や財界人たちに愛されてきたこの地で流れるのは、海を望み、心地よい風を感じながら過ごす穏やかなひとときです。日本三大古泉の一つ「走り湯」の源泉を引く温泉大浴場では、豊かな自然に育まれた名湯を心ゆくまでお楽しみいただけます。湯、食、自然を堪能し、心と身体をゆっくりと解き放つ、熱海伊豆山ならではの豊かな休日をお過ごしください。

所在地：静岡県熱海市伊豆山 824-5

客室数：182 室（会員制客室を含む）

料飲施設：ブッフェ「オリヴァ」、日本料理「毘らく」、
グリルフレンチ「コート・エ・シエル」

館内施設：温泉大浴場、貸切温泉、屋外プール、ジャグジー、
リラクゼーションスパ、ショップ、ロビーラウンジ、
ランドリー、カラオケルーム、麻雀ルーム、
キッズルーム

アクセス：【車】小田原厚木道路「小田原西 I.C.」より約 19km

【電車】東海道新幹線「熱海駅」より

ウェルカムバス（予約不要/無料）で約 10 分

公式サイト：<https://www.resorthotels109.com/atami-izusan/>

Instagram：https://www.instagram.com/hotelharvest_atamiizusan/



Contact us

本件に関する
お問い合わせ先

東急リゾート＆ステイ株式会社
ホテルハーヴェスト熱海伊豆山
担当：勝村（カツムラ）

E-mail：info-hvcat@tokyu-rs.co.jp TEL：0557-80-0112