

2023年8月15日

報道関係者各位

下田東急ホテル

NEWS RELEASE

ビストロノミーと伊勢海老の出逢いで、下田産の海のお宝を味わい尽くす。  
地産地消を意識した、2023 下田東急ホテルの伊勢海老尽くし和洋折衷コース。



ビストロノミーと伊勢海老の出逢い！伊勢海老尽くし和洋折衷コースの選べる伊勢海老料理／伊勢海老のフレンチ仕立て例

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8月16日より、伊豆・下田産の伊勢海老を5種類のお料理で楽しめる伊勢海老尽くし和洋折衷コース付き宿泊プランを販売します。宿泊対象期間は、下田の伊勢海老漁解禁後の10月1日より、翌2024年3月31日限定。レストランのテーマ“食で旅する伊豆半島”を体現したコースには、南伊豆の野菜や下田産のはちみつを使用。さらに天城トンネルのイメージも盛り込まれており、食事をしながら伊豆を楽しめます。

詳細 <https://www.tokyuhotels.co.jp/shimoda-h/restaurant/bansho/plan/105499/index.html>

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表す造語)を探求する、料理長・中村直人が2023年秋冬にご提供する伊勢海老尽くしのオープニングを飾るのは、天城トンネルにインスパイアされた華やかなオードブル「伊勢海老とマリネサーモンのマリージュ 天城トンネル仕立て イクラとサフランソースを添えて」です。

天城峠を超えると「伊勢海老のカルパッチョ風お造り ジャルディーノ」で、下田の活伊勢海老に到着。とろけるような食感と甘みを味わってください。南伊豆産の野菜を絵画のように盛り込んだ“庭園風”が特徴です。

▼前菜とお造り



左;(前菜) 下田産伊勢海老とマリネサーモンのマリアーージュ 天城トンネル仕立て イクラとサフランソースを添えて  
右;(お造り) 下田産伊勢海老のカルパッチョ風お造り ジャルディーノ

続く伊勢海老料理は 4 種類からお好きな調理方法を選べます(写真とキャプション参照)。

さらににも伊勢海老を。「南伊豆産のお米で炊き上げた伊勢海老と三つ葉をあしらったココットライス 海老味噌添え」に、「伊勢海老のお味噌汁」が付きます。

使用する伊勢海老はすべて下田産。長年ホテルとお付き合いのある漁師が水揚げする、品質と資源管理の確かなものです。

▼選べる伊勢海老料理



左上;下田産伊勢海老の鬼殻焼き 山椒風味 野菜の炊き合わせを添えて  
右上;下田産伊勢海老の香草バター焼き 野菜の炊き合わせを添えて  
左下;下田産伊勢海老の塩焼き 南伊豆産レモンと野菜の炊き合わせを添えて  
右下;下田産伊勢海老のフレンチ仕立て “BANSYO-STYLE”

伊勢海老尽くしのコースは、たっぷりと下田産の伊勢海老を堪能できるだけでなく、希少な伊豆牛リブロースのグリルや、下田市の高橋養蜂のはちみつを使ったデザートもお楽しみいただけます。

#### ▼伊勢海老尽くし和洋折衷コース



下田産伊勢海老のほか伊豆牛リブロースのグリル、下田高橋養蜂のはちみつを使ったデザートなど伊豆の食材を味わうコース  
選べる伊勢海老料理は「伊勢海老のフレンチ仕立て “BANSHO—STYLE”」をチョイスした例

下田東急ホテルが地産地消にこだわるのは、“食で旅する伊豆半島”というテーマを掲げているからというだけでなく、「持続可能な社会」の実現に貢献したいという理由があります。これからも伊豆の海の幸、山の幸を美味しく頂けるよう、伊豆の海の豊かさを守り、陸の豊かさを守るという行動を、地元の生産者の皆様と一緒に続けていきたいと考えています。

#### 【ビストロノミーと伊勢海老の出逢い！伊勢海老尽くし和洋折衷コース付き ご宿泊プラン概要】

- 販売期間 2023年8月16日(水)～2024年3月29日(金)
- 宿泊対象期間 2023年10月1日(日)～2024年3月31日(日)
- 1名料金 ¥30,480～(オーシャンビュースーペリアツイン 2名1室利用時/税サ込、入湯税別)
- 予約方法 下田東急ホテル 公式WEBサイト、または電話 0558-22-2411(代表)で

【伊勢海老尽くし和洋折衷コースメニュー】

- ・下田産伊勢海老とマリネサーモンのマリアージュ 天城トンネル仕立て イクラとサフランソースを添えて
  - ・下田産伊勢海老のカルパッチョ風お造り ジャルディーノ
  - ・調理方法を選べる伊勢海老料理
  - 1)下田産伊勢海老の鬼殻焼き 山椒風味 野菜の炊き合わせを添えて
  - 2)下田産伊勢海老の塩焼き 南伊豆産レモンと野菜の炊き合わせを添えて
  - 3)下田産伊勢海老の香草バター焼き 野菜の炊き合わせを添えて
  - 4)下田産伊勢海老のフレンチ仕立て `BANSYO-STYLE`
  - ・希少な伊豆牛リブロースのグリル 磯香る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
  - ・南伊豆産のお米で炊き上げた下田産伊勢海老と三つ葉をあしらったココットライス 海老味噌添え
  - ・下田産伊勢海老のお味噌汁 香の物
  - ・伊豆下田高橋養蜂のはちみつを使ったデザート
  - ・コーヒーまたは紅茶
- ※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。

【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/>



左:オーシャンビュースーパーアツイン客室例

右:目の前に大浦湾と太平洋を望む下田東急ホテル全景

【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)