

報道関係者各位

2024年11月19日  
伊豆今井浜東急ホテル

## メインとデザートが食べ放題！和洋折衷のスペシャルランチ販売

2025年1月11日（土）、12日（日）、13日（月・祝）



伊豆今井浜東急ホテル（静岡県賀茂郡河津町 総支配人：伊庭 勝彦）は、日本料理「七滝」にて、スペシャルランチ「和の彩 主菜を食べ尽くす ～四種のメインディッシュを食べ放題～」を2025年1月11日（土）、12日（日）、13日（月・祝）の3日間限定で開催します。

昨年のご好評につき、料理長・板長・パティシエがそれぞれメニューを考えた和洋折衷メニューのスペシャルランチを3日間限定でお召し上がりいただけます。

メニューは前菜、お凌ぎ、温物、お食事など和風に仕立て、メインはお肉・お魚料理をそれぞれ和洋メニューをご用意します。全4種類のメインは小さめのポーションに仕上げ、おかわり自由でご提供します。食材も調理方法も異なるメインを食べ比べていただけます。

和食のお魚料理は「白身魚と白菜の博多仕立て 雲丹蟹味噌ソース」です。白身魚を昆布締めにし、昆布削りや青海苔ジュレと白菜などを重ねました。さっぱりとした白身魚と濃厚な雲丹蟹味噌ソースが良く合います。

和食のお肉料理は「国産牛の叉焼 桜の花の香りじゃが芋のグラタン」です。日本料理「七滝」で一から手仕込みしている人気の叉焼を、マスタード味噌でご賞味いただきます。



白身魚と白菜の博多仕立て



国産牛の叉焼

洋食のお魚料理は「あわびのパイ包み焼き あわびの肝ソース、河津産野菜ピクルス」です。パイの中に柔らかく煮込んだあわびと白身魚のムースを閉じ込め、白ワインバターとあわびの肝のソースでご提供します。

洋食のお肉料理は「伊豆産鹿ロース肉の低温調理、カシス風味の赤ワインソース、河津産柑橘のコンフィチュール」です。伊豆の山々で獲れた鹿肉は、程よく引き締まった赤身で自然の旨味が詰まっています。じっくりと火入れすることで、柔らかく癖のない仕上がりに。伊豆の柑橘を使用したコンフィチュールがアクセントとなり、自然の恵みを感じられる一皿です。



あわびのパイ包み焼き



伊豆産鹿ロース肉の低温調理

さらにデザートは、パティシエが作る「淡雪豆腐（若木屋）を使ったプリン」や「伊豆産紅ほっぺを使った黒糖のショートケーキ」などの和風デザート 5 種類から食べ放題です。

新年初めてのランチフェアは、ホテル自慢の一品を食べ放題でお召し上がりいただくスタイルでお客様をお迎えいたします。今井浜の料理人が新年を寿ぐために心を込めてお贈りするスペシャルランチを、皆さまでお楽しみください。

■「和の彩 主菜を食べ尽くす ～四種のメインディッシュを食べ放題～」概要

【期間】2025年1月11日（土）、12日（日）、13日（月・祝）

【時間】11:30～14:00

【場所】伊豆今井浜東急ホテル 1F 日本料理「七滝（ななだる）」

【料金】6,200円

【詳細ページ】<https://www.tokyuhotels.co.jp/imaihama-h/restaurant/nanadaru/plan/96847/>



■メニュー

【旬菜とお造り盛り合わせ】

フォアグラそぼろコロック、根菜の酒盗マリネ、白身魚のなめろう、漬け鮪の炙り

【お凌ぎ】燻製金目鯛味噌ブラスケッタ

七滝の一杯（ノンアルコール）

【温物】蕪と五穀米のスープ蒸し

【主菜を食べ尽くす】 4 種食べ放題

和の魚料理 白身魚と白菜の博多仕立て 雲丹蟹味噌ソース

和の肉料理 国産牛の叉焼 桜の花の香りじゃが芋のグラタン

洋の魚料理 あわびのパイ包み焼き あわびの肝ソース、河津産野菜ピクルス

洋の肉料理 伊豆産鹿ロース肉の低温調理

カシス風味の赤ワインソース、河津産柑橘のコンフィチュール

【食事】金目鯛押し寿司稲荷 赤出汁 香の物

【シェフパティシエの和のスイーツ】 5 種食べ放題

伊豆産紅ほっぺを使った黒糖のショートケーキ

淡雪豆腐（若木屋）を使ったプリン

焼き芋と黒ゴマのふろふろまーじゅ

今井浜パフェ 和 Ver.

ニューサマーオレンジシャーベット

珈琲 または ぐり茶

