

美食を訪ねて伊豆へ、地産地消のフレンチコースを販売



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、2024年4月1日（月）より、レストラン「Melesea（メレシー）」にて、地産地消をテーマにした美食コースを販売します。

ホテルのメインダイニングの名を冠する特別な「メレシーコース」。四季折々の地元食材を使用し、1年を通じて美食をご提供します。

春メニューのスープはホテルの名物であるブイヤベース。伊豆漁港水揚げの金目鯛をじっくりと煮込み、スープの旨味を吸い込ませます。そこに後から加えるのはコンフィした「富士山サーモン」。富士箱根伊豆エリアの恵まれた自然環境を活かした養殖により、甘くねっとりとした身に、魚そのものが持つ美味しさが凝縮されています。甘味を活かすために敢えて“半生”に仕上げ、伊豆漁港水揚げの金目鯛と食感の違いをお愉しみいただけます。

約130gの鮑は、新鮮な身の弾力を活かすために火入れに拘り、貝類によく合うエスカルゴバターを合わせました。黒毛和牛のグリエには、牛すじを香ばしく焼いて煮出したジュ・ド・ブッシュソースでお召し上がりいただきます。

伝統的なフレンチの技法で本格フレンチを味わう「メレシーコース」。お祝いや記念日におすすめで、宿泊プランもご用意しております。ぜひ美食を訪ねて伊豆へお越しください。



■メレシーコース概要

【期間】2024年4月1日（月）より販売

【時間】17:00~21:00

【場所】伊豆今井浜東急ホテル 1階レストラン「Melesea」

【料金】20,300円

【備考】前日12時までに要予約

【詳細ページ】<https://www.tokyuhotels.co.jp/imaihama-h/restaurant/melesea/plan/85713/>

Scan me



～ メニュー ～

- ・アミューズ・ブーシュ
- ・伊豆産伊勢海老と蟹肉のサラダ仕立て、帆立貝と鮪のタルタル、オーロラソース
- ・伊豆漁港水揚げ金目鯛と富士山サーモンのフィヤベース、ガーリックトースト添え
- ・パンと河津桜チップで焼したホイップクリーム
- ・鮑のエスカルゴバターパン粉焼き、野菜のベニエ、サフラン風味のプールブランソース
- ・黒毛和牛フィレ肉のグリエとフォウグラボワレ、ジャガイモのガレット、トリュフ風味のジュ・ド・ブッフソース
- ・アヴァンデセール
- ・イチゴとマスカルポーネのムース、ヴァニラアイス添え
- ・小菓子
- ・コーヒー または 紅茶

※写真はイメージです。 ※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※メニューは季節により変更を予定しております。 ※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。



■総料理長 大木勇

伊豆今井浜東急ホテル総料理長。1966年東京都生まれ。

1984年、東急ホテルズの第一号店の銀座東急ホテルに入社。フレンチの伝統と最先端の技術を学ぶ。

2018年伊豆今井浜東急ホテル料理長に就任。新鮮な魚介類や近隣農家から届けられる地元野菜などの食材から創る一皿は、芸術的で伊豆の海を思わせる。最近では食から取り組むSDGsとして、伊豆ジビエを用いたメニューを開発・販売している。

“誠心誠意”をモットーにお客さまの心に残るおもてなしを心掛け、後進の育成にも力を注いでいる。

■「メレシーコース」付きプラン」要概

【宿泊日】販売開始：2024年3月21日（木） 12:00より

宿泊日：2024年4月1日（月）より

【料 金】スタンダードツインルーム（禁煙）

2名1室お一人様 35,600円～ / 入湯税 150円別

【料金に含まれるもの】1泊室料、夕食「メレシーコース」、朝食



※料金表示にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。

※ご宿泊人数、客室タイプにより宿泊プランの料金は変動します。

■お客様からのお問い合わせ先

- ・レストラン予約：0558-32-2850（受付時間 10:00～17:00）
- ・宿 泊 予 約：0558-32-0109（受付時間 9:00～18:00）

■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

[お問い合わせ・お申し込み]

Tel.0558-32-0109

〒413-0503 静岡県賀茂郡河津町見高今井35-1

www.tokyuhotels.co.jp/imaihama-h/

 **伊豆今井浜 東急ホテル**

[交通のご案内]

