

伊豆産食材の手仕込み調味料が光る、特別会席を販売



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、日本料理「七滝（ななだる）」にて、旬の美食を味わう「七滝会席」を販売します。

和の伝統技能に捉われない自由な食の楽しみを表現した、伊豆のリゾートならではの会席です。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。

春のお品書きでおすすめの品は、「蕪と蛤のロワイヤル仕立て」。蛤の出汁がきいた茶碗蒸しに、蕪の摺流しをかけ、洋風のロワイヤル仕立てに。優しい味わいの中に舌触りの異なる二層をお楽しみいただけます。

牛タンの叉焼には、伊豆で採れた露の薑と板前が仕込んだ味噌を合わせ、1年間熟成させた「露味噌」とチーズを合わせて表面を炙りました。ほろっと柔らかい手仕込み牛タン叉焼に、チーズが香ばしく、さらにほろ苦い露味噌が春を感じさせます。

お食事と一緒に提供するのは「七滝の金目鯛味噌」。金目鯛の身をふんだんに入れた甘味噌に、伊豆産山葵を混ぜ込んだ七滝オリジナル味噌です。柔らかく舌を刺激する山葵と金目鯛の甘味が、ご飯によく合うおかず味噌です。

調味料まで手仕込みするほどこだわりの和食会席。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。



■七滝会席 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階日本料理「七滝」

【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



～ お品書き ～

食前酒

前 菜：独活八幡巻き、桜煮姫酢掛け、酒盗チーズ寄せ、燻製サーモン松前寿司、柔らか鮑桜葉添え

向 附：お造り盛り合わせ あしらいー式 伊豆産本山葵

蓋 物：蕪と蛤のロワイヤル仕立て

強 肴：牛タン叉焼 露味噌チーズ焼き、野菜のグリル 網牛蒡添え

伊豆郷土料理：金目鯛姿煮付け

食 事：釜炊き御飯

留 椀：赤出汁、香の物

おかず：金目鯛山葵味噌

甘 味：桜塩のあんみつ

※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。



■板長 野田 雅人

日本料理「七滝」板長。1970年静岡県伊豆生まれ。

初めは洋食の修行を7年積み、その後日本料理の道に進む。

2006年、伊豆今井浜東急ホテルに入社。2019年日本料理「七滝」板長に就任。

四季折々の食材を美しくも大胆に盛り付け、食す前から愉しみを提供する。

伊豆・河津の地元食材の持ち味を活かして新たに創る、ここでしか味わえない

和食会席には、宿泊客のみならず地元からのファンも多い。

■「七滝会席」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]

