

2024年5月9日

報道関係者各位

下田東急ホテル

NEWS RELEASE

伊豆ワインと伊豆食材のフルコースを一夜限りのガラディナーで！
「食」で旅する伊豆半島 vol.3」を6月1日(土)に下田東急ホテルにて開催



下田東急ホテル(静岡県下田市 総支配人:久保田直樹)では、2024年6月1日(土)、中伊豆ワイナリーシャトーT.S とのコラボイベント第3弾、ガラディナー「食」で旅する伊豆半島 vol.3」を開催。伊豆の風土が育んだ中伊豆ワイナリーシャトーT.S の伊豆ワインと、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)を提唱する下田東急ホテル料理長・中村直人のフレンチフルコースを、ワインにまつわるトークとともに堪能していただきます。

詳細 <https://www.tokyuhotels.co.jp/shimoda-h/restaurant/bansho/plan/116687/index.html>

3回目のコラボレーションとなる今回は、中伊豆ワイナリーが手掛けた下田東急ホテルオリジナルワイン「キューベ・メモリアル2022」を味わっていただきます。さらに、このオリジナルワインを下田港沖の海底で半年間“海底熟成”させたものと飲み比べます。海のロマンを感じる希少な体験となることでしょう。

ほかにもワイナリーおすすめの伊豆ワイン各種を料理コースに合わせて飲み進めながら、ワイナリーの吉田ソムリエと松本醸造長の軽快なトークをお楽しみいただけます。スワリングやデキャンタージュの実演、伊豆ワインの紆余曲折など、ワインの味わいがますます深まりそうなプチワイン講座にご期待ください。

この日の献立は、伊豆各地の食文化や郷土料理のエッセンスを集め、伊豆ワインに寄り添うようにフレンチフルコースに仕立て上げています。特に「伊豆産伊勢海老と野菜のナージュ『番所スタイル』」や「希少な伊豆ひらい牧場の伊豆牛フィレ肉のグリル」は、ぜひ伊豆ワインとともにご賞味いただきたい伊豆ならではの一品です。

下田東急ホテルは、今後も「食」で旅する伊豆半島」をテーマに、伊豆を旅するお客様が新しい発見や喜びに出会える機会を創出してまいります。



【ガラディナー「食」で旅する伊豆半島 vol. 3】概要】

- 開催期間 2024年6月1日(土)
- 時間 18:00～
- 場所 下田東急ホテル 宴会場 パルミエ
- 料金 大人 ¥20,000(消費税・サービス料込)
- 内容 伊豆ビストロノミーのフルコースと伊豆ワインをペアリング、ソムリエやワインメーカーによるトーク

<料理>

- ・フォアグラームスのサンド 下田東急ホテル敷地内で採れた甘夏で作ったマーマーレードを添えて
- ・オマール海老と春キャベツや新玉葱を軽く煮込んだアングルート
- ・牛蒡のポタージュスープ 牛蒡のフリットを添えて
- ・伊豆産伊勢海老と野菜のナージュ `番所スタイル`
- ・希少「伊豆ひらい牧場」の伊豆牛フィレ肉のグリル 南伊豆野菜の直売所 `湯の花` の温野菜を添えて
- ・地元パン屋さんのパン 伊豆産100%エクストラオリーブオイルと河津産「満月の塩」を添えて
- ・ヴァニラとピスタチオのムース “さくらの香りを添えて”

<ワインリスト>

- ・伊豆スパークリングワイン爽輝
- ・下田東急ホテルオリジナル キュベメモリアル ホワイト
- ・伊豆ヤマ・ソーヴィニヨン ブラッシュ
- ・伊豆ソーヴィニヨンブラン
- ・伊豆プティ・ヴェルド
- ・伊豆エクストラスイート

- 宿泊プラン 6月1日(土)泊 ガラディナー、朝食buffet付 お1人様¥33,660～(2名1室利用、税サ込、入湯税別)
- 予約 0558-22-2411(代表) ガラディナー、ご宿泊ともに電話予約可

【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/>

【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 k.koizumi@tokyuhotels.co.jp

電話:0558-22-2411(代表)

