

## 縁起物！年末年始に桜海老の大掻き揚げランチ 3 種を販売

伊豆今井浜東急ホテル（静岡県賀茂郡河津町 総支配人：伊庭 勝彦）は、レストラン「Melesea」にて、桜海老の大掻き揚げランチ 3 種を 2024 年 12 月 29 日（日）～2025 年 1 月 3 日（金）の 6 日間限定で販売いたします。

海老は「長寿」「成長」「発展」「運気の強さ」などの象徴であると言われています。また、紅白の模様がめでたいということで“ハレの日”によく食されています。そこで、ご家族やグループでの食事の機会が多くなる年末年始に、お客様のご多幸を願って「桜海老」の掻き揚げ付きランチをご用意しました。たっぷり約 700g の桜海老を使用した掻き揚げは、香ばしくボリューム満点。蕎麦、うどん、丼とどんな品にもよく合います。ゆく年くる年に想いを馳せながら、グループ皆様でお楽しみください。

### ■概要

#### ●桜海老の大掻き揚げ蕎麦



年越しの縁起物と言えばお蕎麦。「一年の苦労や災いを断ち切る」として、江戸時代から食されていると言われています。伊豆・河津産の山葵茎がさっぱりとした稲荷寿司付きです。

【販売期間】2024年12月29日（日）～31日（火）

【料 金】3,200円 山葵稲荷寿司・小鉢付き

#### ■桜海老の大掻き揚げ蕎麦



新しい年の到来を祝う「年明けうどん」。桜海老の掻き揚げを添えて「白い饅頭に赤い桜海老の紅白」のおめでたい紅白ランチです。伊豆・河津産の山葵茎がさっぱりとした稲荷寿司付きです。

【販売期間】2025年1月1日（水・祝）～3日（金）

【料 金】3,200円 山葵稲荷寿司・小鉢付き

#### ■桜海老の大掻き揚げ丼ぶり



成長や長寿の象徴の海老天と桜海老の掻き揚げ丼。「運気が“あがる”掻き揚げ」で、2025年に弾みをつけるランチです。御飯は、白御飯・十八穀米からお選びいただけます。

【販売】2024年12月29日（日）～2025年1月3日（金）

【料 金】3,200円 小鉢・味噌汁・香の物付き

