

別注料理

- ◆ 別注料理のご注文は、**ご宿泊日の3日前迄にお電話でご予約**お願い致します。
- ◆ 仕入れ状況によりご提供できない場合がありますのでご了承ください。
- ◆ 写真はイメージです。器・盛り付け方等、異なる場合があります。
- ◆ 記載金額は全て税別となっております。



舟盛(4~5人前) 15,000円(時価)

伊豆の新鮮な海の幸をふんだんに使用しました。特別な日やお祝い事にぴったりの一品です。(種類は仕入れによって異なります。)



伊勢海老 お造り 4,500円~(時価)

コリコリの新鮮な伊勢海老を鮮度抜群のお造りへ。日本酒にも合う伊豆の味覚の代名詞です。



伊勢海老 鬼殻焼 4,500円~(時価)

ほくほくに仕上げた、伊勢海老を丸々一匹贅沢に使った鬼殻焼きです。お好みでレモンをかけてご賞味あれ。



伊勢海老 具足煮 4,500円~(時価)

殻を鎧兜に見立てた伊勢海老を一匹丸ごと大ぶりのまま煮付けます。旨味たっぷりの煮汁ごとお召し上がりください。



金目鯛の煮付け(1尾) 6,000円~(時価)

色鮮やかで、豪華な金目鯛。甘辛いタレをたっぷりからませた煮付けは伊勢海老と並ぶ伊豆の味覚の代名詞。ふっくらとした身は口の中でホロっとくずれ噛み締めるごとにうまみが広がります。



地魚のしゃぶしゃぶ 2,000円

新鮮で脂の乗った、伊豆近海で獲れた地魚をさっぱりと「しゃぶしゃぶ」にしてご用意いたします。



鮑の踊り焼き 3,000円

新鮮な鮑を新鮮な内に、踊り焼きにしてご用意致します。網の上で踊る様はまさに踊り焼き。お造りとは違った食感が楽しめます。



さぎえ(つぼ焼き又はお造り) 1,500円

お口いっぱい広がる磯の香りをご堪能ください。

別注料理のご予約はお電話にて承ります

TEL.0557-23-2222