

- ◆ 別注料理のご注文は、ご宿泊日の4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。
- ◆ 記載金額は全て税込となっております。



舟盛(4~5人前)

16,500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。) ※ご宿泊日の5日前までにご予約お願い致します。



伊勢海老 鬼殼燒

6,500円~(時価)

ほっくほくに仕上げた、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。



金目鯛の煮付け (1尾)

6,600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。



鮑の踊り焼き

3.300円

新鮮な鲍を新鮮な内に、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 お楽しみ頂けます。



伊勢海老 お造り

6,500円~(時価)

コリッ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 具足煮

6,500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。



地魚のしゃぶしゃぶ

2,200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。



さざえ(つぼ焼き又はお造り)

1,650円

お口いっぱいに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.()

TEL.0557-23-2222