



旬彩

季節の移り変わりを愛でながら、
そのときどきに旬を迎える食材と酒を味わう。
私たちの「おもてなし」への
強い想いがこめられています。
地元・旬の食材にこだわった
お料理の数々を心ゆくまでご堪能ください。

四季折々 自慢の鮮魚お造り盛り合せ

旬の魚介を堪能できる 舟盛り



直送の新鮮な自慢の旬魚の数々。
産地ならではの美味をご堪能いただける
厳選された鮮度の良いお造り。
お刺身はもちろんの事、季節にあつた
美味しい食べ方をご提供いたします。

旬のお造り

濃いうまみが口いっぱい広がる
豪快な絶品ステーキ



五感で愉しむ

当ホテル自慢のライブキッチンで

作られる出来立ての料理を満喫。

食材は、シェフのこだわりのもと

選び抜かれた旬の素材。

季節ごとにテーマに寄り添った料理を

ご提供いたします。



丹念に作られた地産の米



米へのこだわり

当ホテルは、地元農家さんが作ってくださった

お米を使用しています。土や肥料にとことんこだわり、

その土地の風土に合わせて丹念に作られた地産の米は、

炊きあがりもふっくらと美味しくお召し上がり頂けます。

食の安全や地産地消に関心が集まる中、安心して安全な自然の恵みを、心を込めてお客様にご提供しています。



鮮度と質の良い素材へのこだわり



伊豆を愛し、地元食材に精通した料理人
伊豆ならではの御料理をご堪能ください。

料理長 田中公一

当ホテルでは、魚市場で新鮮な魚を買い付けその場で直送しているのので、鮮度・味ともに抜群の素材をご提供しています。
ときに料理長自ら市場を訪れ、内容を吟味し、仕入れを行っています。これはより質の良い旬の魚介をお届けしたいとの一心から、最高の素材を仕入れるため、常に心掛けております。



仲間や家族と一緒にワイワイ



BBBQ
バーベキューメニュー

お一人様

4,000円

夏季
限定

BBQ基本料理内容(2名様分)

- ・牛バラ肉 180g
- ・豚バラ肉 180g
- ・鶏もも肉 200g
- ・ポイル帆立 2ヶ
- ・ウインナー 2本
- ・海老 4尾
- ・トウモロコシ 2切
- ・玉ねぎ 2切
- ・茄子 2切
- ・南瓜 2切
- ・キャベツ 1/4切
- ・ジャガイモ 2切
- ・おにぎり 4ヶ
- ・焼きそば 1玉(ソース付)
- ・スイカ 2切 又は
ハネジュウメロン 2切
- ・オレンジ 2切
- ・季節フルーツ

2名様以上でのご利用とさせていただきます。詳細はスタッフまでお声がけください。

※メニュー内容を変更する場合がございますのでご了承ください。