

News Release

ラフォーレ伊東温泉 湯の庭
イセエビ、ズワイガニ、鮑など豪華食材を鍋で
宿泊プラン「海鮮将軍鍋プラン」を発売
期間:2024年12月1日(日)~2025年2月28日(金)



イメージ

ラフォーレ伊東温泉 湯の庭(静岡県伊東市猪戸、支配人:砂見 幸江)は、2024年12月1日(日)~2025年2月28日(金)の期間、イセエビやズワイガニ、鮑などの食材を豪快に鍋でお召し上がりいただける宿泊プラン「海鮮将軍鍋プラン」を発売いたします。

本プランは、江戸時代・十四代将軍徳川家茂公が上洛のため、南伊豆に入港した際、将軍をもてなすために献上されたことから伝わった南伊豆の郷土料理「将軍鍋」。その「将軍鍋」を当ホテルならではのアレンジを加えた「海鮮将軍鍋」として、お楽しみいただく宿泊プランです。将軍鍋はイセエビやサザエ、地魚、伊豆の野菜などが入った鍋ですが、当ホテルではさらにズワイガニや鮑の他、鮪のタタキをつみれにして鍋に入れた、料理長の工夫が光る鍋となっております。鍋出汁は定番の味噌仕立てに加え、生姜仕立て、豆乳仕立てからお好みで選択可能に。ご夕食後は、かつて東郷平八郎元帥が「健身湯」と命名した由緒ある、いで湯の大浴場や露天風呂での湯浴みや、温泉露天風呂付客室をはじめとしたお部屋でのご滞在をお楽しみください。

冬の伊東で豪華な海鮮将軍鍋と温泉で身体の芯から温まるひとときをお過ごしください。

■宿泊プラン「海鮮将軍鍋プラン」について

湯の愉しみと温もりにあふれる宿、ラフォーレ伊東温泉 湯の庭で、南伊豆の郷土料理をアレンジした「海鮮将軍鍋」をお楽しみいただく宿泊プランです。選べる鍋出汁とともに、イセエビやズワイガニ、鮑、サザエ、まぐろたたきのつみれなどの海鮮を存分にお楽しみいただけます。豪華な鍋と由緒あるいで湯の湯浴みで、心身ともに温まる冬の伊東旅をお楽しみください。



イメージ

【海鮮将軍鍋メニュー】

前 菜	林檎の白和え 白身魚の南蛮漬け 燻製チーズ大根博多寄せ
お造り	海鮮盛り合わせ
焼 物	冷製ローストビーフ 冬野菜添え ポン酢ゼリー
台 物	海鮮将軍鍋(イセエビ、ズワイ蟹、活鮑、サザエ、白身魚、 椎茸、榎、長葱、紅葉人参、水菜) 鍋出汁は味噌仕立て、生姜仕立て、豆乳仕立てからお選 びいただけます。
油 物	沼津トロール漁水揚げ 旬魚の天ぷら 天つゆ
飯 物	うどんまたは雑炊 香の物
甘 味	黒糖プリン



イメージ

【ドリンク】

純米 出世城 葵御紋(浜松酒造)

華やかな酒質と辛口ですっきりした中に甘みを感じる、将軍海鮮鍋にぴったりの味わいです。

※ソフトドリンクもご用意しております。

宿泊プラン「海鮮将軍鍋プラン」概要

期間:	2024年12月1日(日)~2025年2月28日(金)
内容:	・温泉付プレミアルーム、和室(いずれも32㎡以上)などから選 べるお部屋でのご宿泊 ・ホテルレストランでのご夕食「海鮮将軍鍋会席」 ・ご夕食時のドリンク(地酒またはソフトドリンク) ・ホテルレストランでのご朝食
料金:	1名様28,200円~(2名様1室ご利用時)



温泉付プレミアルーム イメージ

※2日前12時までの事前予約制です。

※上記はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

<ご予約>

ラフォーレ伊東温泉 湯の庭 TEL:0557-37-3133(代表)

URL :<https://www.laforet.co.jp/ito/>

(本件に関する取材のお問合せ先)

ラフォーレ伊東温泉 湯の庭

広報担当:玉井

TEL:0557-37-3133 / FAX:0557-37-8541 / E-Mail:ito@laforet.co.jp

ラフォーレホテルズ&リゾートについて

移りゆく日本の四季の美しさや、心身に癒しを与えてくれる温泉、その土地ならではの食事など、日本の魅力を感じられる主要リゾート地において、5軒のホテルと2軒のゴルフ場を展開しています。温泉付きや愛犬とお泊まりいただける客室、大人数の研修にも対応可能な会議施設など、幅広いニーズに対応した施設のほか、各地の名産を活かした美食の数々や魅力的なアクティビティを提供しています。詳しい情報は www.laforet.co.jp/v/ をご覧ください。また、Facebook(@LaforetHotels)やX(旧 Twitter)(@Laforet_Hotels)でも情報を発信しております。