

伊東遊季亭 選べる4つの「極上冬鍋会席」

販売期間：2009年11月20日（金）～2010年3月19日（火）
 除外日 2009年11月21日（土）・22日（日）
 2009年12月26日（土）～2010年1月4日（月）
 1日3組限定となります。

販売料金：

部屋タイプ	平日			休前日		
	4名様以上 1室	3名様1室	2名様1室	4名様以上 1室	3名様1室	2名様1室
プレミアムルーム	24,000円	27,000円	30,000円	27,500円	30,000円	33,000円
竹フローリングルーム	-	24,000円	26,000円	-	26,000円	28,000円
和室(10畳)	20,000円	22,000円	24,000円	22,000円	24,000円	26,000円
お食事のみのご利用	15,000円					

金目鯛会席（旬彩会席）

伊勢海老と双璧を成す伊豆の高級食材。日本一の漁獲量を誇る静岡県（約40%）の金目鯛を使用。脂ののった金目鯛を煮付け、シャブシャブ、雑炊と三役揃い踏みでご満喫頂けます。



食前酒 山桃酒
 先付 春菊浸し 焼椎茸、糸花
 手毬寿司 牛肉、鮪
 前菜 蒸しあわび三重奏
 一、青海苔ソース フルーツパプリカ
 一、ピシソワソース
 ランプフィッシュ、ディール
 一、肝ばんずソース 芽葱
 造り 沖の品
 煮物 金目鯛煮付 あしらい
 鍋 金目鯛しゃぶ
 御食事 雑炊 々 季節のご飯
 水物

伊勢海老鍋会席

金目鯛とともに伊豆を代表する豪華食材・伊勢海老を鍋料理メインに提供。濃厚な旨味が溶け出し、伊豆の海の幸を丸ごとご堪能頂けます。



食前酒 山桃酒
 先付 春菊浸し 焼椎茸、糸花
 手毬寿司 牛肉、鮪
 前菜 蒸しあわび三重奏
 一、青海苔ソース フルーツパプリカ
 一、ピシソワソース
 ランプフィッシュ、ディール
 一、肝ばんずソース 芽葱
 造り 沖の品
 鍋 伊勢海老鍋
 御食事 雑炊 々 季節のご飯
 水物

紀州クエ鍋会席

料理長出身の関西にちなみ、紀州幻の味覚と言われるクエを使用。「クエを食ったら他の魚は食えん」と漁師たちをも唸らせるフグよりも旨いとされる幻の魚。

特に最良とされる紀州産を取り寄せ、鍋の王様とされる「クエ鍋」をご堪能頂きます。

アラから溶け出すゼラチンは良質なコラーゲンの宝庫。温泉とクエ鍋で美肌効果も抜群。



食前酒	山桃酒
先付	春菊浸し 焼椎茸、糸花 手毬寿司 牛肉、鮪
前菜	蒸しあわび三重奏 一、青海苔ソース フルーツパプリカ 一、ピシソワソース ランプフィッシュ、ディール 一、肝ぼんずソース 芽葱
造り鍋	沖の品 紀州クエ鍋
御食事水物	雑炊 々 季節のご飯

イベリコ豚シャブ鍋会席

スペイン西部地方で伝統的な放牧飼育で育てられている希少な豚。力強い風味ときめ細かいサシの入った赤身が世界の食通をも魅了している食材。濃厚な赤身と脂の芳醇さを味わい尽くして頂けるシャブ鍋会席です。



食前酒	山桃酒
先付	春菊浸し 焼椎茸、糸花 手毬寿司 牛肉、鮪
前菜	蒸しあわび三重奏 一、青海苔ソース フルーツパプリカ 一、ピシソワソース ランプフィッシュ、ディール 一、肝ぼんずソース 芽葱
造り鍋	沖の品 イベリコ豚シャブ鍋
御食事水物	雑炊 々 季節のご飯

ご予約・問合せ：伊東遊季亭 予約係 .0557-37-0114