

シーサイドいずたが
おすすめ
グルメナビ

9月～11月

	9月	10月	11月	12月
海の幸	アジ			
		伊勢海老 プリプリの弾力ととろける甘み的高级食材		
		金目鯛 金目鯛は1年に2回(初夏と冬)旬を迎えます		
青果		きのご類 肉厚のしいたけをはじめ色々なきのこが楽しめます		
		みかん シーサイドいずたが近隣でもみかん狩りができます		
		いちご 静岡県産「章姫(あきひめ)」、「紅ほっぺ」		

厳選
秋の特別
コース

「錦秋のいずたが」

伊豆の旬の味覚を堪能できる、調理長が腕をふるう特別コースです。お造りには伊勢海老とアワビが入った五種盛り、せいろ蒸しに和豚もちぶたと旬の秋野菜を。コースのしめにはじっくり炊き上げた釜焚きサザエごはんをご用意いたします。



特別コース
「錦秋のいずたが」

- 一、本日の小付、先付
- 一、または本日の前菜※
- 一、御造り 五種の魚貝の盛り合わせ
(伊勢海老 蝦夷鮑 白身二種)
妻いろいろ 大葉 小菊 山葵
- 一、蓋物 本日の蓋物※
- 一、本日のお揚げ物
- 一、または本日の焼物※
- 一、和豚もちぶたと秋の彩り野菜
胡麻ダレ ポン酢 葉味
- 一、または本日の酢の物※
- 一、御飯 栄螺釜めし
- 一、香の物 本日の香の物※
- 一、御椀 本日の御椀※
- 一、甘味 本日の甘味※

※ 印の「本日の～」につきましては、18ページの通常夕食メニューのお料理を、奇数日・偶数日に応じてご提供いたします。

平成 27年 9月 10日(木)～11月 30日(月)

特別コース 宿泊料金(1泊2食付) ※ 税・サービス料込み
平日 組合員価格 8,392円
(一般価格 13,692円)
休前日 組合員価格 10,055円
(一般価格 15,355円)

※ 表示価格は、部屋風呂なし、1室2名利用の場合の料金です。
※ ご注文は、2名様から承ります。
～ご宿泊日の2日前までにお申込みください～

特別
料理

伊勢海老フェア



※ 写真はイメージです。

平成 27年 9月 16日(水)～10月 31日(土)

1尾 2,376円 (税・サービス料込み)

秋の特別料理



サーモンと
タコのカルパッチョ
950円

伊豆大島産椿油使用

海老と茸の
天婦羅盛合せ
1,188円



※ 表示価格は税・サービス料込みです。



東京都市町村職員共済組合 保養所

シーサイドいずたが

お申込み・お問合せ ☎ 0120-73-1241

国道135号線沿い長浜海水浴場前/JR伊東線 伊豆多賀駅より徒歩10分(無料送迎サービスあり)/JR東海道線 熱海駅より東海バス「網代旭町」行き「長浜」バス停すぐ

ホームページ▶ <http://t-kyosai.jp/>
パスワード▶ 24ページをご覧ください