

シーサイドいずたが  
おすすめ  
グルメなび

11月～1月

旬の食材	11月	12月	1月	2月
		金目鯛		
		ついにシーズン到来!脂ののった肉厚な身を甘辛煮で。		
		伊勢海老		
		伊豆の特産!豪華な伊勢海老。甘くてプリッとした食感がたまりません。		
	新米			
	当施設のお食事では「香るように芳醇な味」という意味の「あいちのかわり」をご提供しております。			
		柑橘類		
		月ごとにいろいろな種類の柑橘類が直売所に並びます。みかん狩りも楽しめます。		
		いちご		
		真っ赤に熟して甘くなったイチゴを好きなだけ食べられるいちご狩りが人気です。		
		ヤーコン		
		見た目はサツマイモ。レンコンや梨のようなサクサクとした食感が特徴です。		

特別料理

金目鯛が旬を迎えます



金目鯛・・・

目が金色で魚体が鯛のように赤いことから「金目鯛」の名が付いていますが、真鯛や黒鯛などの鯛とは違う種類で、水深300メートル以上に生息する深海魚です。脂が乗った白身魚で、刺身や焼きでももちろん美味しい魚ですが、金目鯛と言えばなんとと言っても「煮付け」がおすすめです。



金目鯛の姿煮

1尾 3,564円

(税・サービス料込み)

お手頃な切身の煮付け(1,188円)もご用意しております。

～ご宿泊日の前日までにお申込みください～

秋の特別料理



サーモンとタコのカルパッチョ

(伊豆大島産椿油使用)

950円



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。

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よう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焼きサザエごはんをご用意いたします。



※ 写真の御造りは2名様分です。

平成27年11月30日(月)まで

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～

特別コース  
「錦秋のいずたが」

- 一、本日の前菜  
または本日の小付、先付※
  - 一、御造り 五種の魚貝の盛り合わせ  
(伊勢海老 蝦夷鮑 鮪 白身二種)  
妻いろいろ 大葉 小菊 山葵
  - 一、蓋物 本日の蓋物※
  - 一、本日のお洋皿  
または本日の焼物※
  - 一、台の物 せいろ蒸し  
和豚もちぶたと秋の彩り野菜
  - 一、本日の揚げ物  
胡麻ダレ ポン酢 薬味
  - 一、御飯 サザエ釜めし  
または本日の酢の物※
  - 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、15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。