

料理長イチオシ! 季節の別注料理

伊東港で水揚げされた新鮮な金目鯛を一匹まるごと調理しております。
金目鯛は水深100～800mの深海に棲息し、一年を通じ脂がのっていて多くの人に
美味しいと魅了されている一品です。



金目姿煮

《1～2名様(400g～500g)》

4,400円



鮑の踊り焼き または お造り

《1～2名様(100g)》 3,300円

国産の金目鯛はその値が高騰するほど
高級食材として全国的にも有名です。
今のこの時期しか、低価格でのご提供はできません!
伊豆にきたら是非!! 金目鯛の煮付けをご賞味ください。



さざえつぼ焼き または お造り

《1個(150g)》 1,650円



鮎の塩焼き 《1本》 850円

※5月末～9/15迄

※別注料理につきましては宿泊日の3日前までにご予約下さい。