

News Release

【ラフォーレ伊東温泉 湯の庭】

イセエビ、鮑、トゲズワイガニなど豪華海鮮と天城軍鶏の饗宴
宿泊プラン「海鮮極将軍鍋プラン」を発売

-江戸時代から続く、将軍様也大満足の郷土料理「将軍鍋」を味わう-

期間:2025年12月1日(月)~2026年2月28日(土)

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、2025年12月1日(月)~2026年2月28日(土)の期間、イセエビやトゲズワイガニ、鮑など海鮮の豪快な鍋と地酒をお楽しみいただく宿泊プラン「海鮮極将軍鍋プラン」を発売いたします。



宿泊プラン「海鮮極将軍鍋プラン」イメージ

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」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、お楽しみいただく昨年好評だった宿泊プランです。

今年は「海鮮極将軍鍋」として、イセエビや鮑、トゲズワイガニ、鮪のタタキのつまみ、地魚などの海鮮食材を豪快にお召し上がりいただくだけでなく、鍋出汁にこだわりました。伊豆市で育った「天城軍鶏」を使った料理長特製の天城軍鶏の白湯鍋スープをご用意。具材にも天城軍鶏団子を加え、海鮮と天城軍鶏の旨みを存分にご堪能いただけます。天城軍鶏の白湯鍋スープにおすすめの〆は地元製麺所の拉麺です。鍋出汁は豆乳スープ、寄せ鍋スープ、〆は雑炊、うどんもお選びいただけ、さらに鍋に合わせた地酒の飲み比べもご用意しております。ご夕食後は東郷平八郎元帥がこよなく愛した由緒あるいで湯の湯浴みや温泉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。

海鮮を味わい尽くす鍋と温泉で、心も身体も温まる冬の伊東旅をご堪能ください。

■宿泊プラン「海鮮極将軍鍋プラン」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「海鮮極将軍鍋」をお楽しみいただく宿泊プランです。イセエビやトゲズワイガニ、鮑、サザエ、鮪のタタキのつまみなどの海鮮を存分にお楽しみください。鍋出汁はこだわりの天城軍鶏の白湯鍋スープをはじめ3種から、〆も地元製麺所の拉麺のほか、雑炊やうどんからお選びいただけます。豪華な鍋と由緒あるいで湯の湯浴みで、身体の芯から温まるひとときをお過ごしください。



イメージ

【海鮮極将軍鍋会席メニュー】

前 菜	灯台つぶ当座煮 りんご生ハム巻 蕪と柿の甘酢和え 薩摩芋甘露煮 羽田味噌麴焼 はじかみ
お造り	海鮮盛り合わせ 鯛、勘八、鮪、目鯛、縞鰯、芽物一式
台 物	海鮮極将軍鍋(トゲズワイガニ、イセエビ、活鮑、活栄螺、 金目鯛、青竹鮪つまみ、天城軍鶏のつまみ、白菜、椎茸、 山梗、長葱、水菜、人参) 鍋出汁は天城軍鶏の白湯鍋スープ、豆乳鍋スープ、寄せ 鍋スープ醤油仕立てからお選びいただけます。
飯 物	地元「田中屋製麺」の拉麺、うどん、雑炊(卵、青葱)か らお選びいただけます。
甘 味	石榴ゼリー ピスタチオケーキ

※記載のメニューは仕入れにより変更になる場合がございます。



イメージ



イメージ

【ドリンク】

〈熱燗〉白隠正宗 中伊豆産山田錦純米酒(高嶋酒造)

熱燗にすることで米の旨みが引き立つスツキリとした口当たり。寄せ鍋スープとの相性がおすすめ。

〈冷酒〉志太泉 純米酒(志太泉酒造)

優しい甘さに微かな渋みが絡み、バランスのよいコク。天城軍鶏白湯鍋スープ、豆乳鍋スープと相性ばっちり。

※ソフトドリンクもご用意しております。



イメージ

【ラフォーレ伊東温泉 湯の庭 料理長 榎本敏之コメント】

南伊豆の郷土料理である「将軍鍋」はイセエビやサザエ、地魚を使った味噌仕立ての漁師鍋です。当ホテルオリジナルの「将軍鍋」として、トゲズワイガニや活鮑、鮪のタタキのつまみの他、今年はスープにもこだわりました。伊豆市で育った天城軍鶏を白湯スープにし、鶏の旨みと海鮮の旨みが交わる逸品に仕上げました。温泉がぴったりの季節である冬に、温泉と鍋で温まるご滞在をお過ごしください。



料理長 榎本敏之

宿泊プラン「海鮮將軍鍋プラン」概要

- 期間： 2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)
- 内容： ・温泉付プレミアルーム、和室ベッドスタイル(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「海鮮極將軍鍋会席」
・ご夕食時のドリンク(地酒飲み比べ)
・ホテルレストランでのご朝食
- 料金： 1名様33,000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&リゾーツについて

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お食事など、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。