

News Release

【ホテルラフォーレ修善寺】

伊豆の冬の恵みと世界&日本三大珍味が織りなす贅沢な饗宴

ディナーコース「極-KIWAMI-」を発売

-三大珍味の“至極の共演”をラグジュアリーに一晩で味わう-

期間:2025 年 12 月 1 日(月)~2026 年 2 月 28 日(土)

ホテルラフォーレ修善寺(静岡県伊豆市、総支配人:石黒邦彦)は、2025 年 12 月 1 日(月)~2026 年 2 月 28 日(土)の期間、伊豆の冬の味覚と世界と日本の三大珍味を贅沢に取り入れた創作和洋ディナーコース「極-KIWAMI-」を発売いたします。



極-KIWAMI- イメージ

冬の伊豆は、海と山の恵みが一層深まる季節。今回のコースでは、伊豆産の豆腐や金目鯛、軍鶏などの地元食材に加え、キャビア・フォアグラ・トリュフの世界三大珍味、さらにこのわた・からすみ・雲丹といった日本三大珍味を随所に取り入れ、冬ならではの贅沢な味わいをお届けします。

前菜には、地元産の3種の豆腐や鮫肝、鹿の燻製と軍鶏団子などを盛り合わせ、冬の訪れを感じさせる一品に。魚料理では、金目鯛のファルシーに地酒蔵・万代酒造の「あらばしり」を使用したスービーズソースとキャビアを添え、華やかな味わいと見た目にもこだわりました。肉料理には、フォアグラを忍ばせた黒毛和牛スネ肉のオーソボッコを、中伊豆ワインの芳醇なソースでご提供。さらに、冬トリュフの香りをまとわせた洋風茶碗蒸しや、からすみ・雲丹・このわたを用いた繊細な味の演出も楽しめるディナーコースです。

澄んだ空気に包まれた伊豆修善寺。遠くに雪化粧の富士山を望む中、旬の恵みと三大珍味が織りなす贅沢なひとときをお楽しみください。

■創作和洋コース「極-KIWAMI-」について

伊豆の地元食材に、世界三大珍味と日本三大珍味を融合させた、冬限定の創作和洋ディナーコース「極-KIWAMI-」。シェフの遊び心が光る一皿一皿で、金目鯛や真鱈の白子など旬の味覚と、キャビアやフォアグラ、からすみ、雲丹などの贅沢な食材が絶妙に調和したこの季節だけの特別なコースを、ぜひご堪能ください。



「極-KIWAMI-」イメージ

【メニュー】

◇季節を彩る一皿

地元3種の豆腐(わさび豆腐／黒米豆腐／豆乳胡麻豆腐)

鮫肝とナマコぼん酢、鹿燻製と軍鶏団子

◇温菜

真鱈白子とポワロー葱の洋風茶碗蒸し 冬トリュフの香り



温菜イメージ

◇お造り

鯖と帆立貝柱の薄造り

ビーツと紅くるり 雲丹、白醤油オリーブオイル

◇魚料理

金目鯛のファルシー

地酒蔵・万代酒造の「あらばしり」で仕立てたスービーズ



魚料理イメージ

箱根西麓三島産白ネギフライとキャビア

◇お口直し

桜えびと煎りからすみのサラダ、りんごと山葵のヴィネグレット

◇肉料理

黒毛和牛スネ肉のオーソボッコ

フォワグラ入り中伊豆ワインソース

冬野菜チップ飾り 柚子のアクセント



肉料理イメージ

◇汁物

蕪のすり流し 重ね生湯葉と芹

◇ごはん・香の物

伊豆の恵みこしひかり

べったら漬 山牛蒡漬 このわた

◇デザート

修善寺名産「黒米」のクレームブリュレ
ローカルミルクのジェラード添え
白枇杷茶 または コーヒー または 日本茶

■監修シェフ 日吉茂樹のコメント

伊豆の冬は、食材の持つ力強さと繊細さが共存する季節です。今回は、地元の恵みに加え、世界三大珍味・日本三大珍味を随所に取り入れ、味わいの奥行きと香りの広がりを意識してコースを構成しました。ひと皿ごとに、冬の伊豆の風景や空気感を感じていただけるよう、丁寧に仕立てています。伊豆の冬にふさわしい、贅沢なひとときをお楽しみください。



監修シェフ 日吉茂樹

■創作和洋コース「極-KIWAMI-」概要

期間:2025年12月1日(月)~2026年2月28日(土)

時間:17:30~21:00

場所:レストラン「ダイニング FUJI」

料金:1名様 9,900円

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※記載のメニュー内容・料金・提供日は、変更になる場合がございます。

■宿泊プラン「スペシャルプラン」概要

期間:2025年12月1日(月)~2026年2月28日(土)

内容:

・ホテルラフォーレ修善寺内(ゲストハウス・コテージなど)でのご宿泊

・レストランでのご夕食:極-KIWAMI-

・レストランでのご朝食:ブッフェ

料金:1名様大人 20,100円~(2名様1室ご利用時)

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※料金はご利用日、お部屋タイプ、ご利用人数により異なります。



ゲストハウスイメージ

<ご予約・お問合せ先>

ラフォーレリゾート修善寺 TEL: 0558-72-1113

URL: <https://www.laforet.co.jp/lf-resort-shuzenji/>

(本件に関する取材のお問合せ先)

ラフォーレリゾート修善寺

広報担当: 釜中・裏川・池野

TEL:0558-72-1113 / FAX:0558-72-6115 / E-Mail:shuzenji@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。