

1室5名様以上の
グループ向け企画

海味 だより

2023年
10月1日(日)~
2024年
4月26日(金)まで
(除外日 12月28日(木)~1月3日(水))



西伊豆堂ヶ島温泉
海辺のかくれ湯 清流

当館直営店
とまてい
い
とまてい
い
とまてい
い

昼食のご案内



西伊豆 まご茶の膳

まごちやめしぜん

ご飯に鰹をのせて、
だし汁をかけていただく、
野趣あふれる漁師料理。

お一人様(税別)
1,600円
(税込1,760円)



鰹→鯛

鯛のまご茶飯への変更も可能です。
(要7日前予約)



西伊豆 塩鰹 うどん御膳

しおがつおうどんごぜん

お一人様(税別)
1,500円
(税込1,650円)



磯っこ 陶板

いそっこどうばん

お一人様(税別)
1,500円
(税込1,650円)



海女の花籠

あまのはなご

お一人様(税別)
1,760円
(税込1,936円)



磯舟御膳

いそぶねごぜん

お一人様(税別)
2,200円
(税込2,420円)



磯桶御膳

いそおけごぜん

お一人様(税別)
2,200円
(税込2,420円)



磯大名御膳

いそだいなみごぜん

お一人様(税別)
2,750円
(税込3,025円)



東名高速道路「沼津I.C.」
新東名高速道路「長泉沼津I.C.」より
車で約1時間30分

TEL.0558-52-0059
http://www.tokitei.jp
〒410-3514 静岡県賀茂郡西伊豆町仁科 2052
FAX.0558-52-0015



西伊豆堂ヶ島温泉
海辺のかくれ湯 清流

TEL.0558-52-1118(代)
https://www.umibe-seiryu.com
〒410-3514 静岡県賀茂郡西伊豆町仁科 2941
FAX.0558-52-2133

■ご予約・お問い合わせは



伊豆海

いずみ IZUMI

■ 平日お一人様1泊2食付[サ込、入湯税150円別途(大人)]

15,000円 (税別)

(税込16,500円)

鮑の酒蒸し、または金目鯛のしゃぶしゃぶ/
ボリュームたっぷりて人気の献立です。

※休前日は3,000円(税別)増となります。
※休日は1,000円(税別)増となります。

御品書

- ◆ 季節の果実酒
- ◆ 季節変わり前菜四種盛り
- ◆ お造り三種
- ◆ 舟盛り (近海魚姿造りと他三種盛り)
- ◆ 季節の具茶碗蒸し
- ◆ メヒカリの唐揚げ
- ◆ ご当地ご地層めん (蕎麦そうめん)
- ◆ **選べる料理**
- ◆ 活鮑の酒蒸し
- ◆ 金目鯛のしゃぶしゃぶ
- ◆ 金目鯛煮付け(切り身)
- ◆ 海鮮鍋
- ◆ 潮鯉の釜飯
- ◆ 香の物 ◆ 赤だし留め椀
- ◆ 手製季節の果実プリン

※舟盛りは5人前

選べる料理!

活鮑の酒蒸しまたは 金目鯛のしゃぶしゃぶ
どちらかお選びいただけます。



駿河

するが SURUGA

■ 平日お一人様1泊2食付[サ込、入湯税150円別途(大人)]

15,000円 (税別)

(税込16,500円)

※休前日は3,000円(税別)増となります。
※休日は1,000円(税別)増となります。

独り占め舟盛りの付いた
お魚好きにおすすめのプランです。

独り占め舟盛り(10種)

御品書

- ◆ 季節の果実酒
- ◆ 季節変わり前菜五種盛り
- ◆ **満載お一人舟盛り (10種盛り)**
- ◆ 本山葵
- ◆ 季節の具茶碗蒸し
- ◆ 柔らか甲羅蟹の唐揚げ
- ◆ 白湯鶏鍋
- ◆ 鮑の酒蒸し
- ◆ 金目鯛煮付け(切り身)
- ◆ 潮鯉の釜飯
- ◆ 香の物
- ◆ 赤だし留め椀
- ◆ 手製季節の果実プリン

1日限定 80名様まで

全プラン共通のご案内

- ※表示価格は客室定員価格です。
- ※1室4名様の場合はお一人様2,000円(税別)増し。
- ※1室3名様の場合はお一人様4,000円(税別)増し。

中面もご覧ください

その他のプランや各種オプションプランもございます。



堂ヶ島

どうがしま
DOUGASHIMA

■ 平日お一人様1泊2食付 [サ込、入湯税150円別途(大人)]
13,000円 (税別)
 (税込14,300円)
 ※休日は1,000円(税別)増となります。
 ※休前日は提供外となります

西伊豆の味覚を満喫できる、
大変お得なプランです。

- 御品書**
- ◆ 季節の果実酒
 - ◆ 季節変わり前菜三種盛り
 - ◆ お造り三種
 - ◆ 舟盛り(姿造りと他二種盛り)
 - ◆ 季節の具茶碗蒸し
 - ◆ 魚介の南蛮漬
 - ◆ ご当地ご地層めん(蕎麦そうめん)
 - ◆ 金目鯛煮付け(切り身)
 - ◆ 白湯鶏鍋
 - ◆ 潮鯉の釜飯
 - ◆ 香の物
 - ◆ 赤だし留め椀
 - ◆ 手製季節の果実プリン
- ※舟盛りは5人前



富士

ふじ FUJI

ふじの国 静岡の厳選素材の
プレミアム献立です。

■ 平日お一人様1泊2食付 [サ込、入湯税150円別途(大人)]
18,000円 (税別)
 (税込19,800円)
 ※休前日は2,000円(税別)増となります。
 ※休日の割増はございません。

要予約 全プラン共通 **宴会オプション** (1名様料金)

飲み放題プラン

お一人様 (税込) **3,300円**
※10名様以上にてお申し込みください。
宴会時120分飲み放題
ビール・日本酒・焼酎・ワイン・ウイスキー・ソフトドリンク類

宴会椅子席 予約にて承ります。

足を伸ばして楽々と宴を満喫したい…。そんなリクエストにお応えて椅子席をご用意いたしました! 座卓でのご用意も承ります。ご予約ください。

二次会パック

カラオケ無料
飲み物・チャーム付き
お一人様 (税込) **3,300円**
※10名様以上にてお申し込みください。

コンパニオン
 1名120分 (税込) **19,800円**
※コンパニオン2名以上でお申し込みください。

- 御品書**
- ◆ 季節の果実酒
 - ◆ 季節変わり前菜五種盛り
 - ◆ 海藻酢の物
 - ◆ お造り三種
 - ◆ 厳選舟盛り(伊勢海老と近海魚姿造りと二種盛り)
 - ◆ 季節の具茶碗蒸し
 - ◆ 金目鯛の唐揚げ
 - ◆ ご当地ご地層めん(蕎麦そうめん)
 - ◆ 選べる料理
活鮑の酒蒸し
金目鯛のしゃぶしゃぶ
 - ◆ しずおか育ち和牛すき焼き
 - ◆ 潮鯉の釜飯
 - ◆ 香の物
 - ◆ 赤だし留め椀
 - ◆ 手製季節の果実プリンとプチケーキ
- ※舟盛りは5人前

選べる料理! 活鮑の酒蒸しまたは 金目鯛のしゃぶしゃぶどちらかお選びいただけます。