



大浴場「加宝の湯」

展望露天風呂「加宝の湯」

一般客室(一例)

大宴会場(120畳)

個人のお客様

7名様以下はA・Bコースのみ
お1人様5,000円プラスにて承ります。

- 3大特典(1泊毎)**
- 貸切露天風呂一回サービス(50分)
 - 乾杯ドリンクサービス
(ソフトドリンク・グラスビールかハーフワイン1本)
 - 館内利用券お1人様につき
1,000円分プレゼント

二次会のご案内

クラブ花すすき 平日・休日 お1人様 2,500円
90分飲み放題カラオケ付 土曜・休前日 お1人様 3,000円
(焼酎・ウイスキー・ソフトドリンク) ※ビール付の場合はお1人様500円UPになります。

その他プラン ※お問い合わせください

- 1泊三食付き ●コンパニオンパック ●全館貸切/フロアー貸切

※お部屋の冷蔵庫にはサービスのミネラルウォーターが入っています。その他ビール等の用意が必要な場合は、事前にご連絡ください。



関東方面からは

- サフィール踊り子号...東京-熱川(2時間15分)
- 直通特急踊り子号...東京-熱川(2時間20分)
- 新幹線...東京-熱海(55分)
- 伊東線・伊豆急線...熱海-伊東-熱川(60分)
- 東名高速利用...東京-厚木I.C.-小田原-熱海-伊東-熱川(約2時間40分)

関西方面からは

- 新幹線...新大阪-熱海(3時間10分) 名古屋-熱海(1時間50分)
- 伊東線・伊豆急線...熱海-伊東-熱川(60分)
- 東名高速利用...大阪-名古屋-沼津I.C.-三島-大仁-亀石峠-宇佐美-伊東-熱川(約4時間30分)



伊豆・熱川温泉 親善マスコット どうかん先生



どうかん先生©2018 ATAGAWA SPA

高台から海を望む 絶景の宿

8名様以上の
おもてなし

月花美心

げっかびじん

伊豆・熱川温泉 粹光 二〇二二 春夏平日企画

期間

令和3年4月1日～9月30日

(除外日:5月1日～4日、7月22日～24日、8月7日～15日、9月18日～19日)

お客様へのお願い 【ご案内】 季節により料理内容、器等が変更になります。／宴会場は最大110名、イス・テーブル宴会は最大60名様まで承ります。／団体でのご利用は定員利用となります。利用客室の追加は、別途お部屋代が発生致します。／当日の人員変更は午前10時までのご連絡は50%、以降は100%のキャンセル料となります。／金額は全て税別表示です。消費税及び入湯税150円が別途かかります。

伊豆大島絶景 伊豆・熱川温泉
〒413-0302 静岡県賀茂郡東伊豆町奈良本1271-2
Tel. 0557(23)2345
Fax. 0557(23)1340
Mail. info-suiko@earth.ocn.ne.jp
http://www.a-suiko.com/

お申し込みお問い合わせは





芙蓉 A

ふよう

16,000円

- 先附 春野菜と魚介類の土佐酢ジュレ和え
前菜 季節の四点
焜炉 地魚と海老進上の海鮮鍋
造り 地魚盛り合せ四点と赤座海老グラス盛り
焼物 銀鱈の西京焼き
蓋物 蒸し鮑
揚物 伊勢海老の変わり揚げ
追香 煮金目鯛の陶板仕立て
食事 鯛塩の出汁茶漬
香の物 旬の物盛り合せ
水菓子 ニューサマーオレンジ寄せ フルーツ

〔芙蓉〕献立一例(卯月)

熱川温泉 粹光 2021 春夏平日企画
期間：令和3年4月1日～9月30日
【除外日：5月1日～4日、7月22日～24日、8月7日～15日、9月18日～19日】



A お料理チョイス

焜炉のお料理を「こだわり出汁の和牛しゃぶしゃぶ」に変更出来ます(グループ選択)。
※予約時、選択の無い場合はおまかせとなります。

※旬の食材を取り入れているため、仕入状況により一部内容が変更になる場合もございます。

B お料理チョイス

焜炉のお料理を「こだわり出汁の箱根山麓豚のしゃぶしゃぶ」に変更出来ます(グループ選択)。
※予約時、選択の無い場合はおまかせとなります。

全コース共通特典

お1人様1,000円プラスで「焜炉のお料理」を「鮑踊り蒸し」に変更出来ます(グループ選択)。

- 先附 春野菜と魚介類の土佐酢ジュレ和え
前菜 季節の四点
焜炉 みつせ鳥のつみれ鍋
造り 地魚盛り合せ四点と地魚の昆布メ
焼物 銀鱈の西京焼き
蓋物 茶椀蒸し
揚物 ロブスターの変わり揚げ
追香 煮金目鯛の陶板仕立て
留挽 しじみ椀
食事 白飯
香の物 旬の物盛り合せ
水菓子 ニューサマーオレンジ寄せ フルーツ

※旬の食材を取り入れているため、仕入状況により一部内容が変更になる場合もございます。

梔子 B

くちなし

14,000円

〔梔子〕献立一例(卯月)

紫陽花 C

あじさい

12,000円

※土曜日、休前日の設定はございません。

- 先附 春野菜と魚介類の土佐酢ジュレ和え
前菜 季節の三点
焜炉 みつせ鳥のつみれ鍋
造り 地魚盛り合せ三点と地魚の昆布メ
焼物 銀鱈の西京焼き
蓋物 茶椀蒸し
追香 煮金目鯛の陶板仕立て
留挽 しじみ椀
食事 白飯
香の物 旬の物盛り合せ
水菓子 ニューサマーオレンジ寄せ フルーツ

〔紫陽花〕献立一例(卯月)



※旬の食材を取り入れているため、仕入状況により一部内容が変更になる場合もございます。

各コース共通

- 金曜日・日曜日は1,000円UP、休前日はA・Bコースのみ4,000円UPとなります。
- 8月3日～6日、8月16日～23日は夏季料金2,000円UPとなります。
- 5月5日、8月29日、9月20日、9月23日は平日料金にて承ります。
- 15名様以上は日本酒又はビール(2名に1本)又はソフトドリンク1本付き(平日のみ)。
- 金額は全て税別表示です。

お得土曜日

4月10日、17日、24日、5月15日、29日、6月12日、26日、7月3日、10日、8月28日、9月11日、25日

A・Bコースのみ平日料金で承ります。