

1室5名様以上の  
グループ向け企画

2024年  
8月26日(月)~  
2025年  
3月31日(月)まで  
除外日 12月27日(金)~1月5日(日)

# 海 だより

西伊豆堂ヶ島温泉

海だより 清流





# 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)

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
- ◆ 季節変わり前菜籠盛り
- ◆ **独り占め舟盛り十種**
- ◆ 金目鯛の煮付け
- ◆ 季節の具茶碗蒸し
- ◆ 握り寿司二種
- ◆ 白湯だしの鶏鍋
- ◆ ご当地「潮鯉」の釜飯
- ◆ 柔らか甲羅蟹の唐揚げ
- ◆ 香の物
- ◆ 赤だし留め椀
- ◆ 手製季節変りプリン

## 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。





# 富士 ふじ FUJI

■ 平日お一人様1泊2食付 [サ込、入湯税150円別途 (大人)]

# 20,000円 (税別)

ふじの国 静岡の厳選素材の  
プレミアム献立です。

(税込22,000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。

## 御品書

- ◆ 季節の果実酒
- ◆ 季節変わり前菜四種盛り
- ◆ お造り厳選四種と本わさび
- ◆ 酔の物 海のみぐみ
- ◆ 握り寿司二種
- ◆ 季節の具茶碗蒸し

## ◆ 選べる料理

- 霜降り和牛石焼
- 金目鯛のしゃぶしゃぶ
- ◆ 金目鯛の煮付け
- ◆ ご当地「潮鯉」の釜飯
- ◆ 香の物
- ◆ 赤だし留め椀
- ◆ 手製季節変わりプリン
- ◆ 季節の果実

## 選べる料理!

霜降り和牛石焼 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。

霜降り和牛石焼



金目鯛のしゃぶしゃぶ







# 堂ヶ島

どうがしま  
DOUGASHIMA

■ 平日お一人様1泊2食付 [税込、入湯税150円別途(大人)]

# 13,000円

(税別)

※休日は1,000円(税別)増となります。 (税込14,300円)  
※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
  - ◆ 季節変わり前菜籠盛り
  - ◆ お造り六種盛り
  - ◆ 豚角煮
  - ◆ 季節の具茶碗蒸し
  - ◆ 白湯だしの鶏鍋
  - ◆ 鮪カマの特製たれ蒸焼
  - ◆ ご当地「潮鯉」の釜飯
  - ◆ メヒカリの唐揚げ
  - ◆ 香の物
  - ◆ 赤だし留め椀
  - ◆ 手製季節変わりプリン
- ※鮪カマの蒸焼は5人前

### 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 **3,300円** (税込)  
※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し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 **3,300円** (税込)

90分貸切会場代込  
※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。







# 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)

鮑の踊りや金目鯛の煮付けなど  
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。

(税込16,500円)

## 御品書

- ◆ 季節の果実酒
- ◆ 季節変わり前菜籠盛り
- ◆ お造り伊豆六種盛り
- ◆ 金目鯛の煮付け
- ◆ 季節の具茶碗蒸し
- ◆ **選べる料理**  
鮑の踊り  
金目鯛のしゃぶしゃぶ
- ◆ 鮪カマの特製たれ蒸焼
- ◆ ご当地「潮鯉」の釜飯
- ◆ メヒカリの唐揚げ
- ◆ 香の物
- ◆ 赤だし留め椀
- ◆ 手製季節変りプリン  
※鮪カマの蒸焼は5人前

## 選べる料理!

鮑の踊りまたは 金目鯛のしゃぶしゃぶ  
どちらかお選びいただけます。

鮑の踊り



金目鯛のしゃぶしゃぶ





当館直営店

とまいてい  
まご茶

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

あまのはなかご

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

いそだいにみようごぜん

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



■ご予約・お問い合わせは

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