

報道関係者各位
プレスリリース

2024年9月1日
休暇村南伊豆

美食の秋到来！
休暇村南伊豆 55周年企画「期間・数量限定 伊勢海老 2尾付きグランビュッフェ」
～1日15食限定 9月2日より提供開始～

伊豆半島最南端の町、南伊豆町に立地するリゾートホテル「休暇村南伊豆」(所在地：静岡県賀茂郡南伊豆町湊 889-1 総支配人：二宮 誠)では、55周年を迎えた本年「より一層のおもてなし」をテーマに数々の料理企画を提案。春の「沖縄グルメフェア」に始まり、6月には「金目鯛フェア」を開催。そしてこの度、秋の訪れを感じる旬の味覚「伊勢海老」を9月2日より提供します。



◆いよいよ旬を迎える、秋の味覚「伊勢海老」

例年9月中旬に解禁を迎える南伊豆の伊勢海老漁(刺網・仕掛け網漁)。岩礁が多く伊勢海老の生息に適した南伊豆町沿岸では、伝統的に月の満ち欠けにあわせた漁が行われます。満月など、月が明るいと夜行性の伊勢海老の動きが鈍るため、満月の前後5日間は休漁期間。伊勢海老の活動が活発になるのは月が隠れる20日間であるため、その間、伊勢海老漁が行われるというサイクルです。

◆休暇村南伊豆 55周年企画「伊勢海老 2尾付きグランビュッフェ」

55周年を迎える休暇村南伊豆の料理企画として、ご夕食の「グランビュッフェ」に、贅沢にも伊勢海老を2尾付けた宿泊プランを期間限定で販売します。

プリッと弾ける食感が味わえる「蒸籠(セイロ)蒸し」、もっちりとした甘みが印象的な「活造り」、メは伊勢

海老の「頭」で仕上げる滋味溢れる「味噌汁」をご用意。旬の味覚を存分にお楽しみいただけます。

料 金：1泊2食27,500円(税込・入湯税別)～

※平日和室2名1室利用時利用時の1名様料金

期 間：2024年9月2日(月)～11月30日(土)

その他：1日15食限定(前日15時までの予約制)



◆休暇村南伊豆「グランビュッフェ」とは？

旅行の醍醐味といえば「食」。伊豆といえば、金目鯛。夕食のグランビュッフェでは「金目鯛の煮付」に「金目鯛の炊き込み御飯」、大人気の「ローストビーフ」に「サザエのつぼ焼き」、ライブキッチンで提供される「揚げたての天婦羅」や「握り寿司」など、50種類を超える料理から、お好きなものをお好きなだけお召しあがりいただけます。



◆朝食もライブキッチンが魅力

毎朝専用オーブンで焼き上げるパンは、焼きたてをご提供します。レストランに漂う芳醇な香りは目覚めを助けてくれます。また、調理人が目の前で仕上げる休暇村南伊豆の朝食の名物「鯛茶漬」は、炊き立ての白いご飯のうえに鯛の切り身、特製ダレをかけ、熱々の出汁を注ぎみつばと霰(あられ)をあしらった心が整う一杯です。

◆休暇村南伊豆

伊豆半島の最南端、南伊豆弓ヶ浜にある温泉リゾート。富士箱根伊豆国立公園に位置し、新鮮な海の幸を使ったお料理や、湯量豊富な温泉では庭園露天風呂と源泉かけ流しの壺湯が魅力です。弓ヶ浜では海水浴はもちろんシュノーケリングや磯遊びなどの多様なアクティビティも楽しめます。

所在地：〒415-0192 静岡県賀茂郡南伊豆町湊 889-1

総支配人：二宮 誠

URL：<https://www.qkamura.or.jp/izu/>



◆自然にときめくリゾート 休暇村

日本の景色を代表する国立公園・国定公園など優れた自然環境の中にあるリゾートホテル。35か所ある休暇村は、「自然にときめくリゾート」のコンセプトのもと、地元の食材を活かした料理や、地域の自然、文化、歴史とのふれあいプログラムなど、その土地ならではの魅力にふれる場を提供し、すべてのお客様に心が自然にときめくひとときをお届けします。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村南伊豆 担当：児玉・江柄

TEL：0558-62-0535 FAX：0558-62-0536

E-mail：kouho_pr@qkamura.or.jp