

Dinner Menu

Dinner Time

Restaurant 18:00 or 18:30

In room 17:30 bring to the room.

海鮮焙烙焼きコース



季節の前菜2品/お造り2点盛
夏野菜と海鮮or富士の国豚焼きしゃぶ
山芋と鯛のフライ(梅風味)
じゃこサラダ
こしひかり/味噌汁
香の物/季節のデザート

¥4900 (税込)
ビジター¥5,700

大楠(金目コース)



季節の前菜3品/お造り3点盛
金目の煮付
海鮮焙烙焼き/揚げ物2種盛
桜エビとシラスの熱海サラダ
金目鯛釜飯/味噌汁
香の物/季節のデザート

¥6400 (税込)
ビジター¥7,200

金目煮付御膳



季節の前菜2品/お造り2点盛
金目の煮付/山芋と鯛のフライ(梅風味)
こしひかり/味噌汁
香の物/季節のデザート

¥3,800 (税込)
ビジター¥4,600

船盛御膳



季節の前菜2品/船盛刺身6~7点盛
山芋と鯛のフライ(梅風味)
こしひかり/味噌汁
香の物/季節のデザート

¥3,800 (税込)
ビジター¥4,600

※写真はイメージです。

※仕入れにより内容が変更となる場合がございます

Special Menu

Oder Time

Until 17:00

金目鯛姿煮 (中)



伊豆といえば金目、SR熱海秘伝のたれで煮ました。繊細な身と味わいをご賞味下さい

¥2,600(税込)

切り身単品 ¥ 880

富士の国豚蒸籠蒸し



静岡県の銘柄豚を桐のせいろで蒸し上げました。4種の味でご賞味下さい

¥1,980(税込)

お刺身5点盛り



伊豆といえば、新鮮な旨い刺身ですね！ 伊豆らしいお刺身をご賞味下さい。

¥1,980(税込)

釜めし 各種



金目やサクラエビなど、甘目に仕上げた、伊豆の釜めしです。

金目/桜エビ/真鯛

3種からお選び下さい

¥1,300(税込)

※写真はイメージです。

※仕入れにより内容が変更となる場合がございます