

海の幸と山菜で春を味わう

春が旬を迎える海の幸(真鯛、カンパチ、イサキ、蛭烏賊、桜えびなど)で春を感じ、独特のにがみや香りが特徴的な山菜にはストレス軽減で免疫力Up効果が期待できます。春野菜や山菜でビタミンとミネラルをたっぷりとり、心身ともに元気になり免疫力をアップしましょう！

春限定特別料理

3~4月 桜鯛姿造り

春の山菜てんぷらと
桜えびのかき揚げ

お刺身ボリュームアップ



3,300 円 (税込)

1,430 円 (税込)

1,100 円 (税込)

3日前までに要予約

5~6月 ひらめ姿造り

春酒フェア~春を呑む~



4,400 円 (税込)



華やかな装いで春を彩る
SPRING BLESSING 春の恵み~春酒

日本酒からも春が感じられるかわいらしいラベルの春酒が出回る季節です。上品な香りとはつらつとした味わいが特徴のこの時期ならではの日本酒を期間限定でご提供致します。

館内イベント情報！

☆お部屋で作るフォトフレームキット販売

☆干物販売 (クール便発送も)

お問合せ

熱海研修センター

☎0557-85-4399



東洋大学