

フクリコ会員の皆様へ

セラヴィリゾート泉郷 ホテルアンビエント伊豆高原

伊豆  
高原

# 夏のおいしいプラン

10,000円相当のご夕食がついた、伊豆ならではの夏の恵みと旬の味覚をご堪能ください。  
和食洋食からお選びいただけます。

1泊2食付

大人お一人様(消費税・サービス料込)

11,340円～

有効期間:～2017年8/31 除外日:6/13～16、8/6～8/18

※7/19～8/4の日曜～金曜は12,960円、7/15・16、8/19は18,500円  
土曜日は17,960円、7/23～8/4・8/20～8/25は13,960円となります。

## 夏のおいしい和懐石



黒毛和牛

伊勢海老

金目鯛

※伊勢海老のお造りに  
外殻はつきません。

## 夏のおいしいフレンチ



伊豆牛

フォアグラ

鉄鍋パイヤベース

オマール海老

- [先 附] 料理長おすすめ八寸
- [向 附] 季節のお造り盛合せ  
伊勢海老造り他 あしらい
- [凌 ぎ] 金目鯛のにぎり
- [焼 物] 黒毛和牛陶板焼き  
おろし山葵醤油にて
- [温 物] サザエ磯煮

- [油 物] 季節の揚げ物
- [止 肴] 季節の酢の物
- [食 事] 白御飯(近江米コシヒカリ)  
香の物
- [止 碗] 袱紗仕立て
- [水菓子] 本日のデザート

※飲み物はプランに含まれておりません。

- ◆伊豆近海魚介の鮮魚のカルパッチョ  
オマール海老とアボカドのタルタル  
地さざえのブルギニオン
- ◆フォアグラの海老芋まんじゅう  
ソース・ベリゲー
- ◆本日のスープ
- ◆地魚のパイヤベース 鉄鍋仕立て
- ◆本日の氷菓
- ◆伊豆牛赤身肉のローストとバラ肉の煮込み  
季節野菜を添えて
- ◆ホテルメイドデザート
- ◆パン・バター
- ◆コーヒ又は紅茶

※コーヒ・紅茶以外の飲み物はプランに含まれておりません。



ホテル本館



アネックス(コンドミニアム)



コテージ

伊豆高原の3つの施設をお客様の宿泊スタイルに合わせて同料金でご利用いただけます

・特別プランの為、同プラン2名様以上でお申込み下さい。・ご夕食は和食または洋食よりお選び頂けます。・お料理は1グループ毎にお受けいたします。・お部屋タイプはホテルおまかせとなります。・客室タイプの希望がある場合は別途料金でご案内が可能です。・お申し込みください。【その他注意事項】・ご夕食のお時間はご到着時にご案内しております。ご希望のお時間に夕食を召し上げられない場合もございます。ご朝食はセットメニューに変更となる場合がございます。・当プランのお子様料金の設定はございません。お子様のご利用に関してはお問い合わせください。・ご到着が20:00を過ぎる場合は事前にご連絡をお願い致します。・お1人1泊につき入湯税150円を別途頂戴しております。※画像はイメージです。※掲載の内容は平成29年6月現在の内容です。変更になる場合がございますので予めご了承下さい。

お問合せ・ご予約はセラヴィリゾート泉郷予約センターまで

TEL.050-5846-1234

月～土曜日10:00～18:00  
(日・祝日及び12/29～1/3は休業)

専用アドレスから施設・シーズンのご案内をしております。  
<http://www.izumigo.co.jp/hojo/>