

旬を味わう一品料理のご案内

旬の味覚、土地の味わいを楽しんでいただく一品料理をご用意しております。
ホテルによって異なりますので、ご予約時にお申し付けください。

●ご提供期間／6月1日(日)～6月30日(月)

ドリンク & 一品料理が表示価格より **10%OFF**



淡路島
淡路牛鉄板焼き (90g)
3,300円(税・サ込)



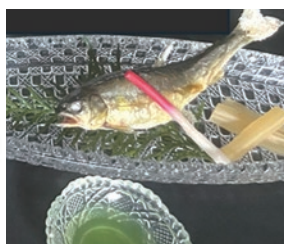
P有馬
穴子の一本揚げ (穴子天麩羅) / ハーフ
1,815円 / 968円(税・サ込)



城崎
鰻の天ぷら
1,430円(税・サ込)



京都
炙り鯛茶漬け
1,200円(税・サ込)



京都
鮎塩焼き (1匹)
1,200円(税・サ込)



京都 アップルパイと
和三盆ミルクジェラート
1,000円(税・サ込)



天の橋立
ビーフシチュー
1,500円(税・サ込)



熱海
鰻のたたき
830円(税・サ込)



軽井沢
鯖のムニエルと
季節の野菜バジルソース
1,450円(税・サ込)



三方五湖
富山産
白海老の唐揚げ
1,380円(税・サ込)



白浜
若鮎南蛮漬け
968円(税・サ込)



熱海
栄螺のつぼ焼き
2,180円(税・サ込)



富士河口湖
芝海老唐揚げ
980円(税・サ込)



熱海
金目鯛煮付
第2位



白浜
めひかり唐揚げ
第3位

4月の一品料理 人気ランキング発表!!

本誌4月号に掲載しました一品料理のなかで、
ご宿泊のみなさまにオーダーいただきました
人気メニューをご紹介します。

※期間限定のため、現在はご注文をいただけません。
あらかじめご了承ください。



第1位
三方五湖
小鳥賊のフライ



近江舞子
愛知県産鰻棒寿司 (ハーフ)
3,500円(税・サ込)



熱海
サンビーチ

ホテルから届きました!

VOICE

静岡県熱海市に広がる海辺のリゾート、
ザ グラン リゾート エレガント熱海。
熱海駅から近く、高台に佇む眺望の良いホテルです。
ホテルの“おすすめ”をスタッフがご紹介します。

ザ グラン リゾート エレガント熱海
〒413-0006 静岡県熱海市桃山町12-13 TETL:0557-81-3334



支配人
笠井

いつもGRE熱海をご利用くださりましてありがとうございます。当ホテルは、現在、
夏の行楽シーズンに向けて一休みといったところです。
最近の熱海は、若い方や外国の観光客が非常に多く賑やかになってきたように
思え、街並みもだんだんと若い方好みの様相になっておりますが、皆様をお迎え
する心は今も昔も変わらずに大切なお時間を少しでもゆっくりとお過ごしいただく
ために熱海スタッフ一同努力を惜みずにお迎えいたします。
最後に、お客様から昔のお話をよく教えていただくことがあります。大倉での歴史が
浅い私にとってはすごく楽しい時間となっております。
今後ともよろしくお願いいたします。

支配人 笠井 秀浩

スイーツ SHOP

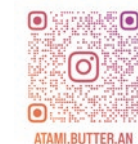
熱海プリン

熱海市田原本町3-14
●ホテルより徒歩15分
熱海市内に数あるスイーツSHOPの草分け的な存在の
熱海プリン。滑らかな食感でリピーターも多いスイーツです。
また最近では熱海駅より1駅、所要時間5分のJR来宮駅
にもSHOPがオープンしています!



熱海バターあん

熱海市田原本町5-11
●ホテルより徒歩15分
中に小豆と果が入った
美味しいパンで
SHOVONも大好き!!



バター好きには
たまらない



推し スポット



STAFF
ショボン



MOA美術館

●ホテルより徒歩13分
国宝級の展示物数、施設規模が
一番と言えばここ。ホテルからの送
迎もあります。能楽堂での伝統芸能
体験や相模湾や初島を見下ろす
ロケーションは圧巻です。

熱海城

●ホテルより車で20分
江戸時代の展示物や侍文化博物館
的な要素の観光施設です。桜の名所
でも有名で、最上階の天守閣には望遠
鏡もあり、色々な楽しみ方ができます。



着くとそこは非日常、心安まるひとときを。

料理長 より

私はいつも食材を出来るだけ
地の物を使っての料理に拘っ
ています。お食事でも熱海を
感じて欲しいからです。和み
会席ではふじの国ポークの
トマト鍋や特製タルタルソー
スの鰻フライ、一品料理では
お酒のあてにもピッタリな鰻
のたたき等がおすすめです。もち
ろん極み会席の海鮮炭火焼
等、他の会席料理も私が自信
もってご提供させていただきます。



料理長
加藤



料理長
加藤

ショップ より

“初夏にぴったり涼しげな
ジャムとジュレのセット”



このセットが
買えるのは
GRE熱海だけ!

STAFF
ラクシュミー