

静岡県伊豆市大平 1529
2025年8月6日

ホテルラフォーレ修善寺
伊豆発祥の巨峰をはじめ、全皿に季節のフルーツを取り入れたディナーコース
秋の果実と彩る創作和洋「極-KIWAMI-」を発売
期間:2025年9月1日(月)~11月30日(日)



極-KIWAMI- イメージ

ラフォーレリゾート修善寺(静岡県伊豆市、総支配人:石黒邦彦)では、2025年9月1日(月)から11月30日(日)までの期間、レストラン「ダイニングFUJI」にて、前菜からデザートまでコース全てに秋のフルーツを取り入れた創作和洋ディナーコース「極-KIWAMI-」を発売いたします。

多くの果実が旬を迎える秋。今秋のディナーコースは、瑞々しい梨や芳醇な無花果など、秋のフルーツを全皿に使用し、香り、甘味、酸味で魅せるディナーコースを提供いたします。前菜の季節を彩る一皿には、マスカットの白和えや合鴨杏醬油焼き、修善寺ゆばなど5品の盛り合わせをご用意。メインには牛ロースの蒸し焼きと秋茄子揚げに、赤ワインと伊豆発祥の巨峰を加えた酸味と甘みの中に深みを感じるバランスの良いソース“ヴァンルージュ”をかけた一皿に仕上げました。コースの最後には、洋梨を使用したデザート「シャルロットポワール」をご提供。最後の最後まで秋のフルーツを楽しめるディナーコースとなっています。

富士山が冠雪し、木々が色付く秋の伊豆修善寺。秋のフルーツをふんだんに使用し、調理方法にもこだわった創作和洋コースで秋の夜長をお楽しみください。

■創作和洋コース「極-KIWAMI-」について

和と洋の技法で地元食材を中心に旬のフルーツを合わせた実りのディナーコース。秋刀魚や甘鯛などの旬の味覚と共に、秋のフルーツをお楽しみいただけます。この季節だけのディナーコースを存分にご堪能ください。

【メニュー】

◇季節を彩る一皿

- ・マスカット白和え
- ・合鴨杏醤油焼
- ・サザエ煎りからすみ和え
- ・修禅寺ゆば
- ・茄子煮凝り

◇温菜

- フォアグラと無花果のブリュレ
- ゴルゴンゾーラチーズと伊豆産の蜂蜜

◇お刺身料理

- サーモンと柿のタルタル仕立て 季節の野菜を巻いた鯛
- 柑橘醤油

◇魚料理

- 甘鯛鱗焼き 帆立のフリット 薩摩芋フライ
- りんごのすりおろし 焦がし醤油のクリームソース

◇お口直し

- ×秋刀魚とみかん卸し和え フルーツビネガー風味

◇肉料理

- オーストラリア産牛ロースと秋茄子揚げ
- ぶどう果肉入り ヴァンルージュソース

◇お食事

- 栗ご飯 きのこと汁(伊豆椎茸) 山葵の三杯漬け

◇デザート

- シャルロットポワール
- 白枇杷茶 または コーヒー または 紅茶



極-KIWAMIイメージ



温菜イメージ



お刺身料理イメージ



魚料理イメージ



デザートイメージ

■創作和洋コース「極-KIWAMI-」概要

期間:2025 月 9 月 1 日(月)~11 月 30 日(日)

時間:17:30~21:00

場所:レストラン「ダイニング FUJI」

料金:1名様 9,900円

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※記載のメニュー内容・料金・提供日は、変更になる場合がございます。

■宿泊プラン「スペシャルプラン」概要

期間:2025年9月1日(月)~2025年11月30日(日)

内容:・ホテルラフォーレ修善寺内(ゲストハウス・コテージなど)でのご宿泊

・レストランでのご夕食:極-KIWAMI-

・レストランでのご朝食:ブッフェ

料金:1名様大人 20,600円~(ゲストハウス2名様1室ご利用時)

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※料金のご利用日、お部屋タイプ、ご利用人数により異なります。



ゲストハウスイメージ

■監修シェフ 日吉茂樹のコメント

伊豆は山海の食材に恵まれている事に加え、秋は様々な果実が旬を迎えます。瑞々しい梨や芳醇な無花果、栗のコク。そんな秋の爽りを前菜からデザートまですべてに取り入れ仕立てたコース料理をご用意しました。口に運ぶたび、秋の情景が広がるような感覚が楽しめるメニューの数々をお楽しみください。



<ご予約・お問合せ先>

ラフォーレリゾート修善寺 TEL: 0558-72-1113

URL: <https://www.laforet.co.jp/lf-resort-shuzenji/>

ラフォーレホテルズ&リゾーツについて

移りゆく日本の四季の美しさや、心身に癒しを与えてくれる温泉、その土地ならではの食事など、日本の魅力を感じられる主要リゾート地において、4軒のホテルと2箇所ゴルフ場を展開しています。温泉付きや愛犬とお泊まりいただける客室、大人数の研修にも対応可能な会議施設など、幅広いニーズに対応した施設のほか、各地の名産を活かした美食の数々や魅力的なアクティビティを提供しています。詳しい情報は

<https://www.laforet.co.jp/v/>をご覧ください。また、Instagram

(@laforet_hotelsandresorts)や Facebook (@LaforetHotels)、X(旧 Twitter)

(@Laforet_Hotels)でも情報を発信しております

(本件に関する取材のお問合せ先)

ラフォーレリゾート修善寺

広報担当: 釜中・裏川・池野

TEL:0558-72-1113 / FAX:0558-72-6115 / E-Mail:shuzenji@lafort.co.jp