

3密を避けて“安心・安全な旅行” 地元名物料理満載の“炙り金目重”をお部屋で 個室での朝食希望にお応えして今夏初登場

伊東小涌園(所在地: 静岡県伊東市広野、総支配人: 笹子真一)では、3密を避けて旅行を楽しみたいお客様のご要望にお応えして、お部屋で朝食をごゆっくり楽しめる重箱スタイルの朝食「炙り金目重」をご用意しました。

新型コロナウイルス感染拡大の収束が見えず、外出を控えて自粛生活を続ける方も多い一方で、息抜きに近場への旅行を計画される方も増えています。また、地方自治体独自の観光支援策に加え、7月からは「Go To トラベルキャンペーン」も始まったことで、より多くの方が旅行を検討しています。

伊東小涌園では、従業員の健康管理、消毒の徹底、レストラン等におけるソーシャルディスタンスの確保など環境衛生に対する取り組みを行うことで、ご安心して滞在いただけるサービスを提供してきました。一方で、少しずつ増加してきた旅行需要においても、完全個室の離れタイプやキャンプ場などが好まれているなど3密回避に対するニーズはさらに高まっております。そこで当館では、新たに朝食をお部屋でゆっくりとお召し上がりいただける重箱朝食をご用意いたしました。

先行して7月31日から受付、8月5日からご提供を開始したところ、金目鯛など、地元の名物料理などを多く使った魅力的な内容や、写真映えする見た目もあって、既に200食超のご予約をいただくなど大人気の朝食となっています。

当館では、お客様がより快適にご滞在して頂けますよう、今後も安心と安全への取り組みを続けてまいります。

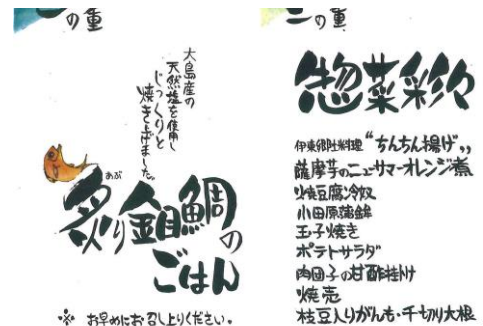


【炙り金目重(二段重)】

大島の天然塩で炙った金目鯛などをお重に詰め込んだ彩鮮やかで美味しい朝食をお部屋でお召し上がりいただけます。

朝7時または8時にレストランにお越しいただき、ご朝食をお渡しいたします。

※お部屋へのお届けサービスは行っておりません。



(上)一つずつ風呂敷に包んでお渡します
(下)お品書きは元イラストレーターの
スタッフによる手作り

【メニューの一例】

一の重、金目鯛塩焼きご飯 かつおと海苔の風味

二の重、惣菜彩々

伊東郷土料理「ちんちん揚げ」

薩摩芋のニューサマーオレンジ煮

境豆腐冷奴、小田原蒲鉾、玉子焼き、ポテトサラダ

肉団子の甘酢掛け、焼売、枝豆入りがんも、切干大根

※食品衛生上の観点から外部への持ち出しはご遠慮頂いております。

※食材は仕入れ状況により変更になる場合があります。

■新型コロナウイルス感染症への対策について■ (* ご案内文、一部抜粋)

【当館での感染防止・安全管理における取組み並びにご協力をお願い】

- ◆ 当従業員は就業前に検温・健康管理・安全衛生の報告と備えを遵守し、業務に従事しております。
- ◆ 館内の施設、客室清掃においてはアルコール消毒の徹底と定期的な巡回をさせて頂いております。
- ◆ 新たにトレーニングを受けた【環境衛生スーパーバイザー】を配置するなど体制を整えてまいります。
- ◆ 入館の際に非接触型温度計による検温、並びに手指のアルコール消毒のご協力をお願いしております。
- ◆ お食事処は、横並びの着席誘導やテーブル間の仕切りを設置し、ソーシャルディスタンスを考慮した可能な限りの配置としております。
- ◆ 大浴場のご利用前後には消毒用アルコールによる手指消毒のご協力をお願いしております。
また、スリッパ用番号札を用いてご利用人数を制限しています。

新型コロナウイルス感染症への対策については公式HP内【伊東小涌園3密対策のご案内】をご確認ください。

伊東小涌園公式HP⇒ <https://www.ito-kowakien.com/>

取材に関するお問い合わせ先

〒250-0011 神奈川県小田原市栄町2-7-25 小田原栄町ビル3階

藤田観光株式会社 リゾート事業部 マーケティング室

松山・平松

TEL:0465-20-0261 / FAX:0465-43-8698

一般のお客様からの問い合わせ先

TEL:0557-37-4131