

【ラフォーレ伊東温泉 湯の庭】

桜から新緑へ、伊東の季節の移り変わりを表現した特別会席付プラン

宿泊プラン「春景色会席プラン」を発売

-桜と新緑で異なる春を味わう和会席-

期間:2026年3月1日(日)~2026年5月31日(日)

ラフォーレ伊東温泉 湯の庭(静岡県伊東市猪戸、支配人:砂見 幸江)は、2026年3月1日(日)~2026年5月31日(日)の期間、桜から新緑の季節へ移り変わる伊東の春を表現した特別会席付の宿泊プラン「春景色会席プラン」を発売いたします。



写真左:「桜奏でる会席」写真右:「お茶と新緑が奏でる会席」イメージ

うららかな春に咲き誇る桜と、新緑への移ろいを新茶で表現した本プラン。3月1日~4月7日までの期間は、伊東に咲き誇る桜をテーマに、お花見をイメージした前菜のお花見箱から始まり、舞い散る桜のように盛りつけた旬魚のお造り、桜の葉で麹焼きにした鰯の焼物、桜の香りで蒸した鮑や牛肉、桜の花と葉をイメージした桜二味蕎麦など、目と舌で桜をお楽しみいただく「桜奏でる会席」をご提供いたします。そして4月8日以降は、新緑に染まる伊豆を地元産のお茶を使い、前菜にはお茶会の食事をイメージした華やかな盛り込み皿、昆布締めにしたお茶が香る旬魚のお造り、お茶で仕立てた鮎魚女、伊東を代表するお茶「ぐり茶」を使ったお造りやしゃぶしゃぶなど、新緑に染まる季節を地元産のお茶とともに楽しむ「お茶と新緑が奏でる会席」をご提供いたします。桜咲く春と新緑に染まる春、季節の移り変わりを料理長の豊かな発想で表現された、旬をお楽しみいただく会席料理となっています。

ご夕食後は自家源泉を好きなだけご堪能いただける温泉付プレミアルームでのご滞在や、かつて東郷平八郎元帥が「健身湯」と命名した由緒ある、いで湯の大浴場や露天風呂での湯浴みもお楽しみいただけます。見た目と味わいで、春の移り変わりを堪能する伊東旅をご満喫ください。

■宿泊プラン「春景色会席プラン」について

湯の愉しみと温もりにあふれる宿、ラフォーレ伊東温泉 湯の庭で、桜から新緑の季節へと移り変わる伊東の春を表現した特別会席をお楽しみいただく宿泊プランです。桜が咲き誇る春、新緑に染まる春、季節の移り変わりを、旬の味覚で表現したお料理と由緒あるいで湯の湯浴みで、五感で伊東の春を満喫する旅をお楽しみください。

【桜奏でる会席メニュー】

お花見箱(前菜)	筍木の芽和え、桜海老鶯寄せ、蛤進上湯葉巻、生ハムチーズ、蕗味噌豆乳豆腐 桜麩(菖蒲麩)
お造り	海鮮盛り合せ(桜スタイル)
煮物	鯛 勘八 鮪 目鯛 緋鯉 芽物一式 桜舞う煮物椀
焼物	鮎魚女薄葛仕立て 鍵蕨
台物	鰯櫻葉麹焼 赤梅甘露煮 花弁百合根 鮑と牛肉の桜香り蒸し
揚物	ニューサマーポン酢
食事	春の息吹 山菜の天婦羅
甘味	たらの芽 路の臺 屈み 筍 桜塩 伊豆の桜二味蕎麦(桜花・桜葉蕎麦)麺つけ 薬味 桜ゼリー 桜餅(柏餅)



桜奏でる会席 イメージ



桜奏でる会席 イメージ

【お茶と新緑が奏でる会席メニュー】

茶会皿(前菜)	筍木の芽和え、桜海老鶯寄せ、蛤進上湯葉巻、生ハムチーズ、蓬豆腐
お造り	お茶香る旬魚昆布〆
煮物	白身三種(鯛 目鯛 尾長鯛) 鮎魚女薄葛仕立て
焼物	鰯櫻葉麹焼 青梅甘露煮 お茶発酵ソース添え
台物	明日葉 屈み 抹茶塩 伊東ぐり茶しゃぶしゃぶ
揚物	牛肉 長葱 椎茸 スイスチャード アスパラ ニューサマーポン酢
食事	鮑の抹茶衣揚げ 静岡県産茶餡飴 麺つけ 薬味
甘味	明日葉 屈み 抹茶塩 抹茶の焼き菓子 プリン



お茶と新緑が奏でる会席 イメージ



お茶と新緑が奏でる会席 イメージ

※記載のメニューは仕入れにより変更になる場合がございます。

【ラフォーレ伊東温泉 湯の庭 料理長 榎本敏之コメント】

春は桜と新緑で異なる表情を持つ季節のため、料理でもその時の景色を、味わいと見た目で楽しんでいただきたいと思い、本プランのメニューを考えました。特に新緑をイメージした会席では、伊東を代表する「ぐり茶」や静岡茶など地元のお茶を使って新緑を表現しております。新鮮な海の幸をはじめとした、旬の食材とこだわりの調理法で仕上げた料理をご堪能ください。



料理長 榎本敏之

宿泊プラン「春景色会席プラン」概要

期間： 2026年3月1日(日)～5月31日(日)

内容：

- ・温泉付プレミアルーム、和室ベッドスタイル(いずれも32m²以上)から選べるお部屋でのご宿泊
- ・ホテルレストランでのご夕食
3月1日～「桜奏でる会席」
4月8日～「お茶と新緑が奏でる会席」
- ・ホテルレストランでのご朝食

料金： 1名様33,150円～(2名様1室ご利用時)



温泉付プレミアルーム イメージ

※前日12時までの事前予約制です。

※上記はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

<ご予約>

ラフォーレ伊東温泉 湯の庭 TEL:0557-37-3133(代表)

URL :<https://www.laforet.co.jp/ito/>

(本件に関する取材のお問合せ先)

ラフォーレ伊東温泉 湯の庭

広報担当:玉井

TEL:0557-37-3133 / FAX:0557-37-8541 / E-Mail:ito@laforet.co.jp

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お食事など、日本の魅力を感じられる主要リゾート地において、5軒のホテルと2軒の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 www.laforet.co.jp/v/ をご覧ください。また、Facebook(@LaforetHotels)やX(旧Twitter)(@Laforet_Hotels)でも情報を発信しております。