



お昼膳のご案内



季節の旬彩料理

西伊豆 三津浜



●新幹線をご利用の場合（平常時）

東京	60分	伊豆箱根鉄道	伊豆長岡駅	バス	伊豆・三津シーパラダイス前下車	当館
名古屋	90分	東海道線	沼津駅	バス	伊豆・三津シーパラダイス前下車	

●お車をご利用の場合（平常時）

東京方面	東名高速	沼津市内経由 (R1→R414→県道R17)	45分	当館
名古屋方面	沼津IC	伊豆縦貫道経由 (伊豆中央道・長岡インター右折)	30分	

対岳楼 太宰治 ゆかりの宿

安田屋旅館

〒410-0223 静岡県沼津市内浦三津19

TEL.055-943-2121

FAX.055-941-3441

<http://mitoyasudaya.com/>

お問い合わせは

[登録有形文化財]

太宰治 ゆかりの宿

安田屋旅館



雄大な霊峰富士と
駿河湾が織りなす
絶景とともに...



月見草の部屋



太宰治

松棟二階月見草の間、
太宰治ゆかりの部屋。
この部屋で名作「斜陽」は
生まれました。

太宰さんは昭和二十二年二月上旬から約半月、当館二階の月見草（旧名・松の式）の部屋で、名作「斜陽」の第一章、第二章を執筆されました。海に面して二方が廊下になった十畳のかど部屋は、船着き場と富士山が見える眺望の良い空間で、現在でも宿泊頂けます。



天然温泉

目帰り入浴
お入浴料 1,000円 税込

〔12時〜14時・18時〜20時〕

豊かな駿河湾の恵みを
ひとつひとつ心を込めて

磯の香りに満ちあふれた、心尽くしのお昼膳をお届けしております。料理長のたしかな目で見極めた旬の食材を仕入れ、心を込めた、ひと品ひと品に。滋味たっぷりの海の幸、駿河の恵み。ここでしか味わえない美食の数々を大切な方と、心ゆくまでゆったりとお楽しみいただけますように。



入浴付きプラン
花かご膳

料理長が厳選した地元食材をふんだんに使った、目にも美味しい御膳となっております。

大人 三、〇〇〇円
子供 二、〇〇〇円

◆入浴料一、〇〇〇円(税込)

御献立

季節の花かご盛七品
茶碗蒸し・蟹汁・ごはん

※季節により内容が変更します。



伊勢海老活造り

新鮮な伊勢海老は甘みも強く、ぷりぷりな上とろっとした極上な味わいです。この機会にぜひ、ご笑味ください。

六、〇〇〇円

御献立

伊勢海老ほか四点盛 写真は三人前・焼物・茶碗蒸し
小付(三品)・潮汁・ごはん・香物・デザート



地魚活造り

四、〇〇〇円~五、〇〇〇円

御献立

地魚盛り合せ・写真は二人前・焼物・茶碗蒸し
小付(三品)・潮汁・ごはん・香物・デザート

※写真のお料理は4,000円です。



磯陶板焼き膳

三、〇〇〇円

御献立

磯陶板 刺身二点盛・茶碗蒸し・小付(三品)
蟹汁・ごはん・香物・デザート

※季節により料理内容が異なる場合がございます。また、右記以外にも、要望に応じて調理いたします。※掲載の料金はすべて消費税が含まれておりません。



地魚の空揚げ膳

三、〇〇〇円

御献立

地魚の空揚げ・刺身・茶碗蒸し・小付(三品)
潮汁・ごはん・香物・デザート



鰯の刺身膳

三、〇〇〇円

御献立

刺身(鰯)のほか三点盛・焼物・茶碗蒸し
小付(三品)・潮汁・ごはん・香物・デザート

※刺身の替わりに鰯魚もできます。