

Igai to aki aji 2014

意外と秋魚参

秋限定

期間 9/13~12/24

2014年秋から熱海市内の飲食店がおいしい「鰻」をテーマに腕をふるいます。
熱海は人口38,000人に比べると飲食店は数多くバラエティにとんでいます。
意外と秋鰻キャンペーンは市内25店舗が参加しています。この機会に是非ご賞味ください。

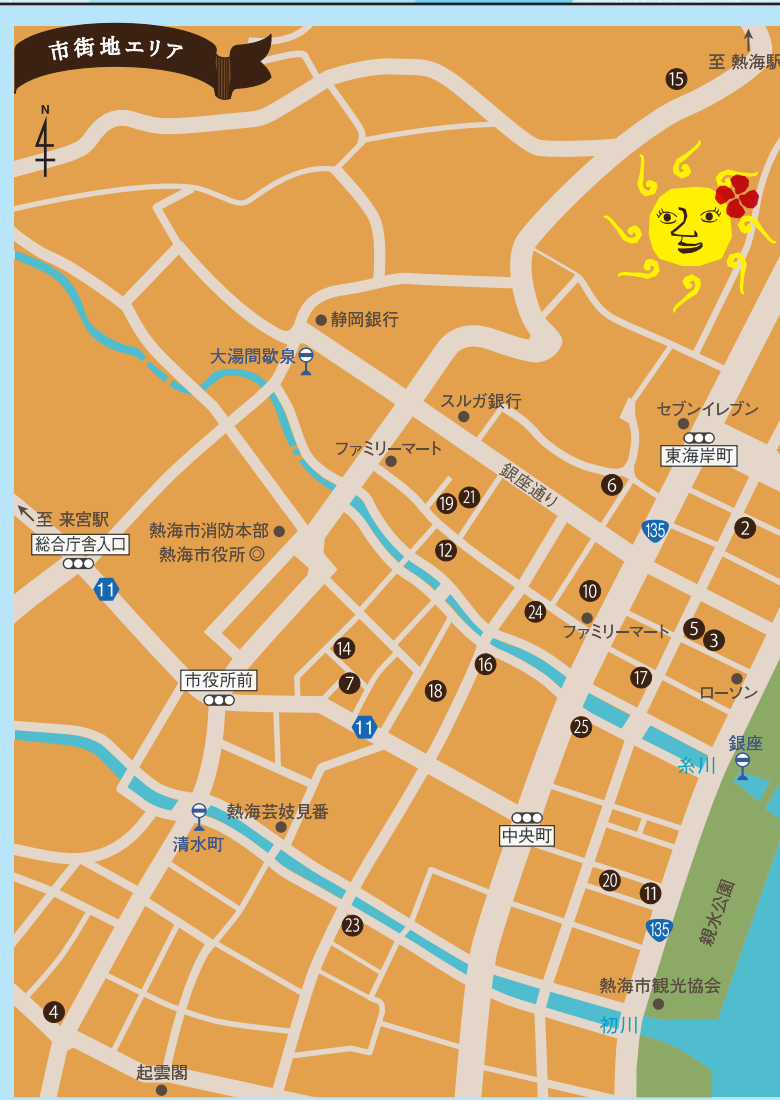
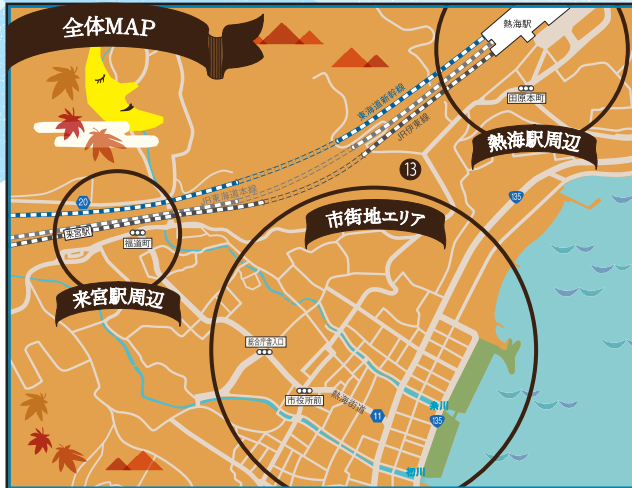
あたま
湯
あたま湯
ART FESTIVAL
2014

このチラシは折ると鰻の形になる「折り紙チラシ」です。詳しい折り方はQRコードを読み取るか「意外と熱海」のサイトまで。



意外と熱海

検索



- ①熱海まぐろや
- ②淡島寿司
- ③イタリアンレストラン MON
- ④うおなお亭
- ⑤おやじの蔵
- ⑥海鮮楽膳 釜つる
- ⑦割烹 竜田
- ⑧CAFE Agir(カフェ アジール)
- ⑨釜飯と串焼 味くら
- ⑩カレーレストラン あたま宝亭
- ⑪お食事処 さくら
- ⑫鰻割烹 廉
- ⑬SUSHI道楽 のんき
- ⑭炭火焼肉 壽(すみ)
- ⑮中国菜室 壹番
- ⑯てんぷら鶴吉(つるきち)
- ⑰焼肉レストラン 南海苑
- ⑱バー yotte
- ⑲ピザ&パスタ かぎや
- ⑳寿司料理 ふくい
- ㉑焼肉レストラン 秘苑
- ㉒洋食 とん一
- ㉓和食処 天匠
- ㉔クラブメルヘンアラスカ
- ㉕パブ かさぶらんか



①熱海まぐろや

11:00~14:30(L.O) / 16:00~17:30(L.O) / 水休



鯨のたたき丼 700円(税別)
水産会社ならではの旨さと価格がうれしい。伊豆の鯨に白味噌の特製タレがからむ絶妙な丼。鯨好きの定番。
tel.0557-83-1880

②淡島寿司

11:30~15:00 / 17:00~23:00(L.O) / 水休



鯨のたたき定食 2,100円(税別)
「お〜生きてる」と歓声があがるいけすからあげる鯨のたたきと寿司セット。親子で握る64年の老舗店。
tel.0557-81-4323

この秋の自信作です。



- ◎ 意外と小さなお店が多いのでとくにディナーは予約がおすすめ。
- ◎ 地魚を使ったメニューが多く仕入れにより提供できない日もあります。
- ◎ 休日・営業時間はお店に確認を。団体予約などで満席の場合も。
- ◎ 意外とひとりで行っても大丈夫。「意外と熱海をみてきた」と言ってみて。

9月13日から12月24日まで提供 意外と秋鯨メニュー提供時間 ランチ:★ デイナー:★

③イタリアンレストランMON

11:30~14:00 / 17:00~20:30(L.O) / 月休



地鯨のマスタードマリネ 1,080円(税別)
リピート率の高い老舗店。市場で朝とれたての地鯨を仕入れたフレッシュな味。ピザも定番人気。
tel.0557-81-2212

④うおなお亭

11:30~13:45(L.O) / 17:00~20:40(L.O) / 日休



不動の人気 鯨フライランチ 1,240円(税別)
ふわっふわ! 元寿司屋の魚選びが光る。火・金曜は3時半より30分で売切れの惣菜販売も。
tel.0557-83-2993

⑤おやじの蔵

11:30~14:00(L.O) / 18:00~21:00(L.O) / 木休



鯨たたき丼 1,200円(税別)
五島列島出身のご主人と奥さんの温かい人柄に和む地魚と野菜が旨い居酒屋。定番の丼で勝負。
tel.0557-85-6330

⑥海鮮楽膳 釜つる

11:30~14:00(L.O) / 17:30~20:30(L.O) / 水・第3水休



新鮮! 鯨バゲ〜かりかり骨髄スープ。1,300円(税別)
「釜鍋ひもの店」食事処。鮮度抜群の鯨を注文を受けてからたたき、骨も揚げ美味しくいただく。
tel.0557-85-1755

⑦割烹 竜田

11:00~13:30(L.O) / 17:00~21:30(L.O) / 月休



地鯨和風ビビンバ定食 1,250円(税別)
いけすの鯨をその場で作る新鮮さ! 梅みそ風味の和風ビビンバ。和洋食取り揃えた老舗小料理屋。
tel.0557-81-3751

⑧CAFE Agir(カフェアジール)

9:00~18:00(L.O) / 無休



鯨のサラダ風カルパッチョ 600円(税別)
カフェらしいサラダ風カルパッチョ。横かしのプリンアラモードや開業以来変わらぬブレンドも◎。
tel.050-5834-0869

⑨釜飯と串焼 味くら

11:00~14:00(L.O) / 17:00~21:30(L.O) / 無休



つけ鯨の洋風丼 1,000円(税別)
つけは秘伝の味。洋風アレンジが新しい! 生米から25分かけ焼き上げるこだわりの釜飯屋の丼はお新香、汁物つき。
tel.0557-83-7321

⑩カレーレストランあたま宝亭

11:00~19:30(L.O) / 木休



鯨なカツカレー 950円(税別)
昭和22年創業の老舗洋食店。人気のカツカレーを。大ぶり鯨をカラッとフライにしてアレンジ。
tel.0557-82-3111

⑪お食事処 さくら

11:00~夕方(夜間は予約にて営業) / 月休



鯨フライ 950円(税別)
柑橘の味がほのかに香る自家製ソースがけ鯨フライ。気軽に立ち寄れる母娘の熱海食堂の存在。
tel.0557-83-0024

⑫鯨割烹 廉

18:00~24:00(L.O) / 木休



地鯨のサラダミルフィーユ仕立て 850円(税別)
見た目も美しい柑橘風味が爽やかな一品。本ズワイガニのグラタン等、創作料理も人気の寿司店。
tel.0557-82-8807

⑬SUSHI道楽のんぎ

11:30~22:00 / 不定休



鯨握りの3点セット 980円(税別)
にぎり、たたき、仕入れの状況により南蛮漬が、なめろうをチョイスした3品のセット。
tel.0557-82-5183

⑭炭火焼肉 壽(すみ)

17:00~翌2:00(L.O) / 無休



SUMI 風地鯨のカルパッチョ 650円(税別)
肉屋一筋85年の歴史。こだわり焼肉に合う鯨のさっぱりとした味わい。3種の冷麺も人気。
tel.0557-81-2987

⑮中国菜室 壹番

11:30~14:30 / 17:00~20:30(L.O) / 木休



鯨の薬味ソース 1,500円(税別)
アットホームな雰囲気ですりピーター率の高い老舗。油淋風味が香ばしい一品。スープがなくなり次第閉店。
tel.0557-83-4075

⑯てんぷら鶴吉(つるぎち)

11:30~14:00(L.O) / 17:30~20:30(L.O) / 木・第3水休



日替わり天麩羅御膳 2,300円(税別)
2,300円(税込) カラッ! 椿油・綿実油で地鯨・地魚を揚げる。創業150余年「釜鍋ひもの店」直営店。
tel.0557-86-2338

⑰焼き肉レストラン南海苑

12:00~14:00 / 17:00~23:00 / 月休



韓国風石焼鯨のたたき丼 1,300円(税別)
あつあつ! ビビンバに鯨のタタキをアレンジ。夫婦のもてなしで女性グループや、おひとりさまでも安心。
tel.0557-83-2972

⑱バー yotte

19:00~AM6:00 / 不定休



地鯨の干物チャーハン 880円(税別)
2軒目に気軽に寄れるフード充実のバー。地ものこだわった干物チャーハンはシメに◎。
tel.0557-81-4505

⑲ピザ&パスタ かぎや

11:00~15:00(L.O) / 木休



鯨の冷製カッパリーニ 950円(税別)
エキストラバージンオリーブオイルと岩塩にレモンの爽やかなパスタ風前菜。鯨のフレッシュな一品。
tel.0557-81-3919

⑳寿司料理 ふくい

18:00~22:30 / 不定休



鯨の彩々握り 1,300円(税別)
梅シソ握り、鯨のあぶり握り、シンプル握りと最大限に鯨の旨さをひき出す握りの技を堪能。
tel.0557-85-5291

㉑焼肉レストラン 秘苑

17:00~23:00(L.O) / 木休



イカす鯨な秘苑あえ 1,200円(税別)
韓国伝統の地イカの酢味噌あえと地鯨をゴマ油とこだわりの塩であえた風味高い一品。韓国のりで巻いても◎。
tel.0557-83-5558

㉒洋食 とんー

11:00~15:00 / 17:00~20:00 / 火休



5種の絶品ミックスフライ 2,300円(税別)
衣は卵と牛乳のみの超薄! ポリュームたっぷりの鯨、えび、ほたてをサラダ油でサクッと。
tel.0557-83-0704

㉓和食処 天匠

11:30~14:15(L.O) / 17:00~21:30(L.O) / 木休



地鯨の三色丼 1,800円(税別)
イカと鯨の絶妙な食感が◎。目利きの主人が、毎朝市場で仕入れた食材が楽しめる和食処。
tel.0557-82-3383

㉔クラブメルヘンアラスカ

20:00~ラスト / 無休



ママ特製「鯨のつみれ汁」
(セット料金に含む) シメはママ自慢のひと品で。60分 4,320円、90分 5,400円、120分 7,650円放題。
tel.0557-86-5566

㉕パブ かさぶらんか

19:30~ラスト / 不定休



季節の鯨お通し(セット料金に含む)
ママの愛情手料理とマスターのダジャレ、仮装が癖になる。3名様以上90分 お通し+ドリンク3杯3,000円。
tel.0557-81-7985