

ゆったり贅沢時間を愉しむ人へ…



特集

わざわざ行きたい！

そこが目的になる
名店！



premium
berry's



プレミアムベリーズ 2019.06

エルルカン ビス

驚きと愉しみ・感動を生む
極上フレンチの世界へようこそ！



=メニュー=
ランチコース
3,500円（税サ別）
5,000円（税サ別）
ディナーコース
5,500円（税サ別）
9,000円（税サ別）



木漏れ日のランチはアミューズに前菜2皿、スープに肉or魚とデザートと飲み物。そして
トッておきの楽しみは：伊東
シェフ特性の「ブラジルブリ
ン」。これがどうしても食べた
くて！というファン多数。

と真っ青な竹林、鳥のさえずり
も聞こえます。
地の素材を活かし、湯河原の
旬をとじ込めた美しい一皿一
皿。日本の技法とフランス料理
の原点といえるソースとの見事
なバランスはここでしか味わえ
ない本格的なフランス料理で
す。

高峰で学んだ伊東シェフがたど
り着いた地は、古き良き日本の
趣が残る湯河原でした。
フレンチに和の技法を応用し
新鮮な素材をふんだんに使用し
た斬新な料理は驚きと愉しみ、
感動を生みます。

料理を待つ間、庭に目をやる



湯河原町宮上 387-3 県道75号から湯河原病院方向に
急な坂道を道なりに上り約1.5km看板あり

☎ 0465-62-3633 (予約は前日まで) 休 水曜日
〔営〕 11:30 ~ 13:30 (L.O) 18:00 ~ 20:30 (L.O)





圓
en

湯河原温泉と熱海のあいだに佇む
隠れ家の隠れ家レストラン！



=ランチコース=

アミューズ2品
前菜2品、魚料理、
グラニテ、肉料理、
デザート、プティ
フル 3品と飲み物
ランチ 5,500円
ディナー 10,000円・
15,000円（税別）



四季の景色を愛てる庭はどの
席からもゆつたり眺めることができます。
でき、新緑や紅葉、時には野鳥
の愛らしい姿なども見ることが
できます。

ブティフールやデザート、ドリンクにも庭で採れた山モモや柑橘などがふんだんに使用され、訪れるごとの楽しみが増え

勇気を出して一歩足を踏み入れると…まるでゲストハウスに招かれたような、そんなとつておきの空間が広がっています。

天城軍鶏やシェフ厳選の和牛、豚、子羊、季節のジビエなどを炭火で焼き上げます。ランチでは4～5種からメインを選び、ディナーは厳選した和牛を含む肉料理が選べます。

ここ入ってよいのかな…。大きな門に広いアプローチ、一見してレストランと気づく人はいらないと思います。

る」というオーナーのこだわり、それに応えるシェフの腕が光ります。庭で採れる筍や山菜が、あつ！と息を呑む美しい前菜の

↓ 鴨が遊びにきていました



湯河原観光会館手前のバス停「落合橋」を
左折し一つ目交差点右折、看板目印に右折。

☎ 0465-62-0068 (要予約) 休 水曜日
第1火曜日
當 12:00 ~ 13:30 (L.O) 18:00 ~ 20:30 (L.O)



ロティスリー 桂樹庵

ワイン片手にわいわいガヤガヤ

本場フランスの家庭料理に舌鼓！



=コース=
3,500円（税別）
5,000円（税別）
コースは月替わりで
毎月公式HPに
アップしています！



湯河原町宮上 387-3

0465-43-9736

11:30 ~ 14:00 (L.O) 17:30 ~ 20:00 (L.O)

湯河原駅よりバス奥湯河原・不動滝行
約6分「理想郷」下車徒歩3分

休火曜・水曜日



ワインを片手にワイワイガヤ
ガヤ、テーブルを囲んで飲んで
食べて楽しいひと時を過ごし
て！と親から受け継いだ別荘を
フレンチレストランとしてオー
ブン。それまで45年間以上をフ
ランスで生活してきたオーナー
であるマダムが「フランスの一
般家庭では何を食べているのか
知つて欲しい」と始めたお店。

『ロティスリー桂樹庵』のロ
ティスリーとはローストすると
いう意味。フランスでは日曜日
のランチは丸ごと焼いたチキン
を家族全員でシェアするのが習
わしだそう。たっぷりのハーブ
とガーリックで焼き上げたパリ
パリのローストチキン、肉汁で

きつね色に焼きあがったホクホ
クのジャガイモと採れたてのサ
ラダと一緒に大皿に盛り合わせ
る「チキンブレットサラダ」は
シグネチャーメニュー。2名か
たバゲットパンをオーブンで20
分、熱々のパンに北海道産バ
ター、フランス産グランデ産の天
日塩やバスク産のピーマン・デ
スペレット（赤唐辛子）を隠し
味に。空輸したフランス産チー
リジナルで、湯河原産柑橘を
使ったタルトや焼き菓子は特に
お薦め。徹底的にフランスにこ
だわった家族的な名店です。

きつね色に焼きあがったホクホ
クのジャガイモと採れたてのサ
ラダと一緒に大皿に盛り合わせ
る「チキンブレットサラダ」は
シグネチャーメニュー。2名か
たバゲットパンをオーブンで20
分、熱々のパンに北海道産バ
ター、フランスから輸入し
り可です。フランスから輸入し
たバゲットパンをオーブンで20
分、熱々のパンに北海道産バ
ター、フランス産グランデ産の天
日塩やバスク産のピーマン・デ
スペレット（赤唐辛子）を隠し
味に。空輸したフランス産チー
リジナルで、湯河原産柑橘を
使ったタルトや焼き菓子は特に
お薦め。徹底的にフランスにこ
だわった家族的な名店です。

珈琲 宮上俱楽部

選りすぐりのワインとシャンパン
湯河原の午後を優美に楽しむ！



=写真のメニュー=
上 / レモンパスタ
グラニ付 1,800円
中 / ビーフシチュー
2,800円
下 / レモンタルト
800円（税別）



ここでは「なにもしない贅沢」
をぜひ味わってください。

15時間かけて出すまるやかで
深い味わいの水出し珈琲、選り
すぐりのワインやシャンパン、

ベルギービール… 緑広がる庭に
目をやると窓際にジャコメッ
ティが飾られています。

ランチはオーナーこだわりの
出汁で作る肉うどんや季節限定

生パスタに鶏むね肉、クレソン
入りで湯河原産塩レモン使用の
さっぱりと頂くひと皿です。

今は夏限定のレモンパスタが
お薦めです。カツペリーニ用の
絵画や庭を眺めてマイセンの
カップで食後のブルーマウンテン
を愉しみ、暮れゆく源泉郷で
レモンハイボールを飲む、そんな
静かな贅沢はいかがですか…。

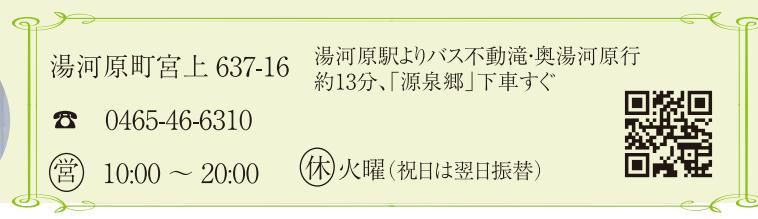
古より文人墨客に愛され、今
もなお文学と芸術を愛する人々
が集う湯河原温泉。そんなゆつ
たりした時間が流れる源泉郷に
大人の時間を優美に楽しむ珈琲
俱楽部があります。

のパスタに国産牛がごろっと入
るビーフシチューなどアラカル
トで楽しめます。

庭で採れるレモンを使ったタ
ルトやグラニテで水出し珈琲を
飲む贅沢。

今は夏限定のレモンパスタが
お薦めです。カツペリーニ用の
生パスタに鶏むね肉、クレソン
入りで湯河原産塩レモン使用の
さっぱりと頂くひと皿です。

絵画や庭を眺めてマイセンの
カップで食後のブルーマウンテン
を愉しみ、暮れゆく源泉郷で
レモンハイボールを飲む、そんな
静かな贅沢はいかがですか…。



海辺の碧い海



photo ひだたかのり

青い空、碧い海、心地よい潮風
そして夕暮れに染まる海…



洋食ランチ
サラダ・パスタ・
スープ・デザート・
ドリンク 1,800円～
和食ランチ
煮魚or焼き魚or天ぷら・
小鉢・煮物・
刺身・デザート・
ドリンク 1,800円(税別)



海風がここちよい季節です。
真鶴駅から岬方面へ向かい坂道
を上ると眼下には真鶴港が広が
ります。緑濃い半島を抜け5分
ほど車を走らせると：絶景の碧
い海に到着です。

店内はいちめんの窓ガラス、
広がる景色はキラキラ輝く相模
湾、遠くに伊豆半島・日ごろの
疲れも吹き飛びます！

そんな碧い海でのランチコー
スは洋食と和食の両方が楽しめ
ます。

自然豊かな真鶴の漁師・海士・
農家直送の魚介と旬の野菜にこ
だわった料理の数々です。

洋食ランチコースはシラスや

桜エビ、手長エビをたっぷり
使ったパスタが選べ、サラダ、
スープにデザート・ドリンクが
付きます。

和食は、メインを金目鯛の煮魚
や焼き魚、天ぷらからチヨイス
でき、刺身、小鉢、煮物、デザー
ト・ドリンク付き。

こんな絶景を楽しめるのはラ
ンチだけではありません！
ソムリエが厳選素材で作るミン
トティーや柑橘のドリンクで優
雅なティータイムはいかがで
しょう？

夕暮れには伊豆半島に沈む夕
日を眺めてのディナータイムも
また違う魅力です。



真鶴町真鶴 1181 真鶴駅から県道739号を高浦海岸へ約5分

0465-68-3778

(休)火曜(祝日営業)

(営)11:00～19:00 (L.O.)



湯のまち骨董蚤の市

伊豆湯河原温泉

令和元年 7月28日(日)

9時~15時

雨天決行!

湯河原温泉に…
骨董蚤の市大集結!
目利きが
あなたのお宝も鑑定

お宝鑑定結果で
わくわくする
楽しみあり!

場所 / 泉公園 湯河原駅より奥湯河原・不動滝行きバス6分「道中」下車
目利きのお宝鑑定 鑑定受付9:00~12:00 鑑定額上位10名に宿泊補助券
1万円相当をはじめ日帰り入浴券など景品プレゼント!
作ってみよう! クレアーレ熱海ゆがわら工房による陶やガラスピースで
作るワークショップ 先着100名参加無料!
地元の食集合 「山の恵」ジビエソーセージや「桂樹庵」マドレーヌ
made in ゆがわら認定品が集結!



主催
伊豆湯河原温泉
観光協会

2019.4

第一回