ORIX HOTELS & RESORTS

熱海・伊豆山 佳ら久

2025 年 12 月 23 日

プレスリリース

ダイニング『六つ喜』×鮨『藍寿』二つのレストランが出会う美食の物語 ― スペシャルコース《匠海（しょうかい）》誕生

和の粋と海の恵みが交差する。こだわりの人気メニューをコース仕立てでご提供。

ORIX HOTELS & RESORTS（運営会社：オリックス・ホテルマネジメント株式会社、本社：東京都港区、取締役社長：似内 隆晃）が運営する、熱海・伊豆山 佳ら久（所在地：静岡県熱海市伊豆山、以下「伊豆山 佳ら久」）では、熱海・伊豆山の豊かな海の恵みを受け継ぐ「佳ら久」ならではの、食体験をお届けするため、和会席料理を提供するダイニング「六つ喜」と鮨「藍寿」の二つのレストランをご用意しています。「それぞれの魅力を一度に愉しみたい」というお声に応えて誕生したのが、スペシャルコース《匠海（しょうかい）》。この 2 つのレストランから人気のメニューをいいところどりして味わえる美食体験をお楽しみください。

海の幸を極める。一皿ごとに宿る、和食と鮨の匠の技。（画像はイメージ）

＜熱海・伊豆山 佳ら久の食へのこだわり＞

熱海・伊豆山 佳ら久は、2025 年 10 月に発表された「ミシュランガイド ホテルセレクション」において、熱海地区で唯一となる「1 ミシュランキー」に 2 年連続で選出されました。
上質な滞在とこの地ならではの食体験をご提供するため、熱海・伊豆山の海の恵みを活かした料理をテーマに、二つのレストランをご用意しています。

■会席料理「六つ喜」

四季折々の恵みを活かした、繊細で豊かな味わいを愉しむ会席料理。旬の食材を丁寧に仕立て、器や盛り付けにも和の美意識を込めた一皿一皿。料理長の技と感性が紡ぐ、日本料理の繊細な魅力をご堪能ください。ダイニング「六つ喜」からは、前菜、温物、揚げ物、煮物、デザートをご提供します。
特に、温物の「鮑石焼 白味噌チーズソース」は、「六つ喜」の追加料理の人気メニューで、白味噌とチーズソースがコクのある味わいで冬に身体を温めてくれる優しい一品です。

ダイニング「六つ喜」料理長　石塚 隆也

■鮨「藍寿」

豊穣なる相模湾の恵みを堪能する。それこそが、この地ならではの歓び。
檜の一枚板を使った美しいカウンターで、鮨職人との会話を愉しみながら鮨をつまむ贅沢なひととき。ネタは、その日の最上の新鮮な海の幸。お好みを伝え、握ってもらい、口にした瞬間に広がる至福。上質な技と素材が織りなす美味をご満喫ください。
鮨「藍寿」からは、蒸し物、一の寿司(四貫)、二の寿司（四貫)、赤出汁を提供します。なかなか予約がとれないと言われる藍寿。蒸し物は、藍寿の看板料理の一品、貝出汁茶碗蒸し。貝の出汁と卵が繊細な茶碗蒸しは絶品です。鮨ネタは大将の千胡 宗一郎が厳選した新鮮な海の幸。至福を感じられる芸術的な鮨をご堪能いただけます。

鮨「藍寿」大将　千胡 宗一郎

ORIX HOTELS & RESORTS

熱海・伊豆山 佳ら久

＜ダイニング「六つ喜」×鮨「藍寿」スペシャルコース《匠海（しょうかい）》誕生＞

「二つのレストランの魅力を一度に愉しみたい」という声に応えて誕生した《匠海》。
「六つ喜」と「藍寿」の人気メニューをいいところどりし、和食と鮨の匠の技を一度に味わえる特別なコースです。熱海・伊豆山ならではの海の恵みを昇華した一皿一皿が、当館ならではの美食の物語を紡ぎます。

お品書き一例

先付け　毛蟹とちぢみ法蓮草のお浸し　白舞茸　荏胡麻餡
　　豚の角煮　ごぼう餅　葱
　　もずく酢　帆立　生姜
蒸し物　貝出汁茶碗蒸し
温物　鮑石焼 白味噌チーズソース
寿司　一の寿司（４貫）
揚げ物　揚げ海老芋　きのこ味噌掛け　黒トリュフ　青唐
煮物　金目鯛煮つけ
寿司　二の寿司（４貫）、赤出汁
デザート　ココナッツミルク　バニラアイス　タピオカ　粒あん　黒蜜

※仕入れ状況により、変更となる場合がございます。
※季節により、メニューは変更します。
※上記お品書きは、一例となります。

鮨会席に合わせ、日本酒ペアリングもご用意

（画像はイメージ、ペアリングは別料金）

【「六つ喜」×「藍寿」】海の幸を極める、匠の饗宴 スペシャルコース「匠海」プラン概要

熱海・伊豆山 佳ら久の絶景に包まれる上質な滞在とともに、二つのレストランの魅力を一度に愉しむ新しい体験を。

お食事　：ご夕食　ダイニング「六つ喜」　スペシャルコース「匠海」
　　ご朝食　ダイニング「六つ喜」　和食膳
ご料金　：2 名さま 1 室利用時　1 泊 2 食付き
　　1 名さまあたり 56,100 円～

※１日２組限定となります。
※料理画像は、一例となります。内容が変更となる場合がございます。
※ご宿泊予約の受付は、ご宿泊日の２日前までとなっておりますが、
　室数限定によりご希望のお日にちが満室の場合もございます。
※料金は、消費税が含まれております。入湯税と宿泊税は別途頂戴します。

素材の鮮やかさを引き立てる、器と職人技の調和

ご予約方法：公式ウェブサイト　https://izusan-karaku.orixhotelsandresorts.com/
　　電話予約：0557-55-7900（受付：10:00～18:00）
　　※ご要望に応じて申込条件書面を遅滞なく別途お送り致します。

熱海・伊豆山 佳ら久について

煌めきに満ちた海面と、空との境界を真一文字に引く水平線、そして大らかな景観を優雅に走る舟影。熱海・伊豆山 佳ら久では、美しい自然の造形が描きだす水天一碧の情景を堪能できます。旬の食材をふんだんに使ったお料理、趣のことなる 2 つのラウンジ、ジムやスパなど、記憶に深く刻み込まれる旅を提供します。麗らかな活力が生まれるその時を熱海・伊豆山 佳ら久でご満喫ください。

熱海・伊豆山 佳ら久　公式ウェブサイト　：　https://izusan-karaku.orixhotelsandresorts.com/

熱海・伊豆山 佳ら久　Instagram 公式アカウント　：　https://www.instagram.com/izusan_karaku/

佳ら久（からく）について：

佳ら久は、お越しいただくすべての方々が自分らしく思い思いの時を過ごせるよう創り上げられた、ラグジュアリー旅館リゾートです。「麗らかな活力が生まれる場所。」をブランドコンセプトに、慮りのおもてなしと、さまざまな「間（AWAI）」を大切に、本質を妥協なく突き詰めた最上級の体験をお届けします。ORIX HOTELS & RESORTS のフラッグシップブランドとして誕生した佳ら久は、「箱根・強羅 佳ら久」と「熱海・伊豆山 佳ら久」の両施設が、2024 年・2025 年の 2 年連続で「1 ミシュランキー」に選出されました。

ORIX HOTELS & RESORTS（オリックス ホテルズ＆リゾーツ）について：

ORIX HOTELS & RESORTS は、オリックス・ホテルマネジメント株式会社の旅館・ホテルの運営事業ブランドです。ラグジュアリーからカジュアルまで、旅館とホテルを両軸に幅広いカテゴリーを有し、「また行きたい、と思っていただける場所。」をご提供するべく、お越しいただく皆さまのさまざまなライフステージに合わせた体験をお届けしています。2026 年夏には「クロススイーツ東京浅草」を新規開業予定で、北は北海道から南は福岡、大分まで計 6 ブランドにて 15 の旅館・ホテルを展開してまいります。

ORIX HOTELS & RESORTS 公式ウェブサイト： https://www.orixhotelsandresorts.com/

ORIX HOTELS & RESORTS Instagram 公式アカウント： https://www.instagram.com/orix_hotels_and_resorts/

本プレスリリースに関するお問い合わせ：

ORIX HOTELS & RESORTS　熱海・伊豆山 佳ら久

広報担当　谷本 栞（shiori_tanimoto@izusan-karaku.jp）　篠原 暁子（akiko_shinohara@ore-group.jp）　Tel: 0460-83-8878