



だいたい × おさかな

だいたいサワー
アルコール
ノンアルコール

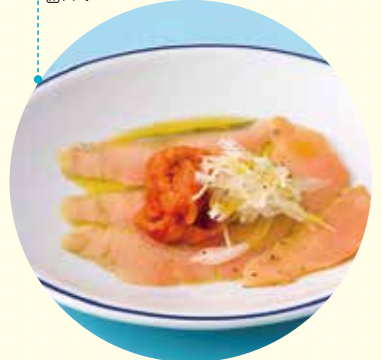
熱海の名産だいたいと、新鮮魚介のコラボレーション!



熱海まぐろや /C
“熱海サバ”の沖漬け だいたい風味
[300円(単品)] [1000円(丼、みそ汁、小鉢)]
新鮮で旨みのあるサバをさわやかに
だいたいサクラマスを使ったメニューもあり
◎田原本町9-1 熱海第一ビルB1 ☎0557-83-1880
◎11:00~15:00(L014:30) 16:00~18:00(L017:30)
◎水、他月2回不定休

てんぷら鶴吉 /Ac2
こがしコース [3300円 ランチ限定]
地魚や野菜の天ぷらをだいたい果汁・
だいたいポン酢など好みの味付けで
味わえる
◎中央町11-1 ☎0557-86-2338
◎11:30~14:30(L014:00) 17:30~21:00(L020:00)
◎水、第3水 ※昼のみ、1610食限定

Himono Dining かまなり /Ac3
熱海だいたいサクラマスのスモーク
[1000円]
だいたいサクラマスを桜ウッドでスモークし、
香ばしい風味と旨みを凝縮
◎銀座町8-15 ☎0557-81-2263
◎8:00~16:00(フーFLO 15:00)
◎火、水



Oyster Bar かぎや /Ac3
地前中心鮮魚カルパチョ [1200円~]
だいたいシャベットを地魚にのせて
◎銀座町8-15 ☎0557-81-3919
◎11:00~14:00 18:00~21:00 水

味里 熱海店 /Ac3
◎銀座町7-12 ☎0557-82-8220
◎11:15~14:45(L014:15) 17:00~21:00(L020:00)
◎火、月、月の月曜日

漁師めし 味里 /網代
◎網代627-208 ☎0557-67-4000
◎11:00~15:00 17:00~20:00 火、月、月の月曜日
イカメンチ定食 [1800円]
網代の郷土料理・イカメンチ。すべての定食に
自家製だいたいポン酢で和えたわかめの小鉢付

だいたいサワー
熱海産「だいたい」を使い、
焼酎と炭酸で割ったお酒です。
爽やかなオレンジ色と
すっきりした味わいが特徴。
熱海に来たら「あたま割り」
あたまだいたいサワーで
乾杯しましょう!

だいたいポン酢 & コショウ
日本一のだいたい産地・熱海の多賀の家庭では、昔から「だいたい
ポン酢」やピリリと辛い「だいたいコショウ」などにしてだいたいを
活用してきました。豊かな香り、甘みと酸味が絶妙で、まさに地
魚や野菜など様々な食材を引き立てる名脇役!様々な料理に活
用されています。



生しぼりだいたいサワー [500円]

貴美の浜焼き /B
熱海サクラマス丼 [1260円]
脂が乗った臭みのない
だいたいサクラマスを
オリジナルデザインの丼で
◎和田浜南町9-24 ☎0557-82-7505
◎10:30~20:00(L019:00) 日不定休



海幸楽膳 釜つる /Ac3
海幸膳 [2200円 ランチ限定]
釜製特上干物(3種類から選べる)や
お刺身がついた贅沢な定食。
サラダは自家製だいたいポン酢で
◎銀座町10-11 ☎0557-85-1755
◎11:30~14:30(L014:00) 17:30~21:00(L020:30)
◎水、第1-3水

だいたいサクラマス

熱海だいたいサクラマスは、熱海の新しい特産です。元々熱海市
はマスを海洋養殖していますが、マスの臭みを軽減させるために
“だいたい”の果汁を餌に混ぜていることが熱海だいたいサクラ
マスの特徴。脂が乗っただいたいサクラマスを食べられるお店を
チェックして、ぜひ味わってみてください。
※時期によりご用意できない場合があります

海鮮レストラン チップ /C
海鮮丼(上) [2500円(みそ汁付)]
たっぷりの新鮮な魚介、だいたいサクラマス
を丼飯にのせた丼。並は1800円
◎田原本町9-1 熱海第一ビル2F ☎0557-82-2982
◎11:00~17:00(17:00以降は事前予約) 売り切れ次第閉店
◎水



季の食妙(たえ) /Ad2
サクラマスのマリネ [1000円 夜限定]
だいたいサクラマスのお刺身を、自家製
だいたいドレッシングをかけてさっぱりと
◎渚町15-2 ☎0557-81-7802
◎16:00~21:00(土日は11:30~14:00、17:00~21:00)
◎水



和食駒 /C
奉書巻 [850円 夜限定]
かつら割きした大根でだいたいを
サクラマスを包み、土佐酢と
黄身酢の酸味であっさり
◎春日町17-18 ☎0557-85-5111
◎17:00~21:00 日

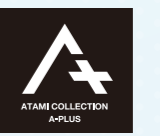


海鮮食楽市場 /Ac3
お花見丼
[1200円(みそ汁付) ランチ限定]
だいたいサクラマス、桜エビ、
自家製のつづけに漬けた
日替わりの魚をたっぷり
◎銀座町5-8 ☎0557-85-5750
◎11:30~14:00 18:00~20:30 日不定休



レストランクレール /Ac3
ランチB [2300円]
(夜:だいたいサクラマスのムニエル単品 1790円)
だいたいサクラマスのムニエル、スープ、
サラダやコーヒーなどがセット。
カリッとした食感とバター風味が美味
◎渚町1-1 ☎0557-81-8467
◎11:30~15:00(L014:00) 17:30~21:00(L020:00) 日

**熱海おさかな
大食堂** /C
おさかな食堂5色丼 [1848円]
サクラマス・いくら・まぐろ・ほたて・
甘えびの5種。伊豆産ワサビ×醤油や
胡麻だれで味の変化を楽しめる。
最後は濃厚魚介出汁でお茶漬け!
◎田原本町3-1 熱海魚熊ビル2F
☎0557-48-6855
◎11:00~15:00 17:00~21:00 日不定休



A-PLUSショップ
熱海を代表する名品ぞろい
◎田原本町11-1 ラスカ熱海1F
☎0557-81-0411
◎9:30~20:00
◎日・祝・年末年始
<http://atami-a-plus.jp/>



JAふじ伊豆 下多賀支店
農家が育てたおいしいものが集!
◎下多賀894-1
☎0557-67-0200(ふれあい市場 南熱海店)
◎8:30~16:30(土曜日は~12:00)
◎日・祝・年末年始
<https://www.ja-fujiizu.or.jp/>

※メニューは時期によってはご用意できない場合もあります ※情報は変更となる場合があります ※価格は全て税込です(2023年11月現在)

だいたい × おさかな

だいたいとは熱海が日本一の生産量を誇る柑橘。酸度が高く、ビタミンCが豊富です。11月頃のだいたいの実は青く、1月頃からだいたい色に色づくのが特徴のひとつ。香りや絞り汁の風味がよいため、熱海の味や香りとして親しまれています。料理の名脇役・だいたい、魚介グルメ、カフェスイーツ、お土産でお楽しみください。

熱海だいたいについて詳しくはこちら！



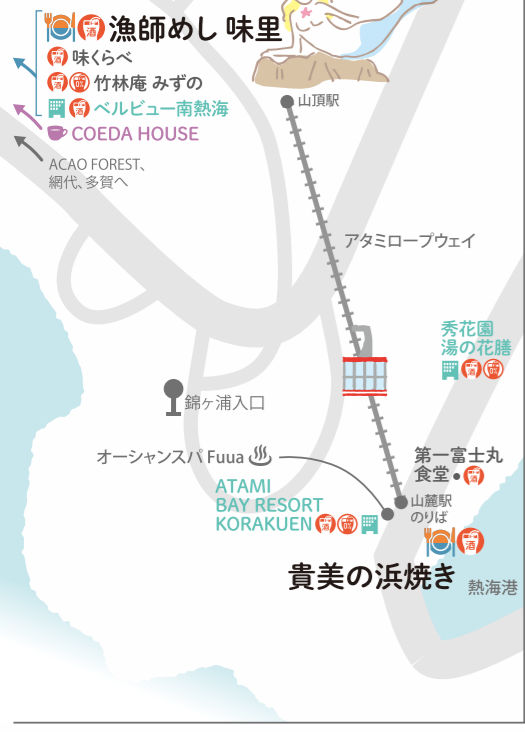
<https://www.ataminews.gpi.jp/review/5171/>

来宮神社 ライトアップが幻想的



熱海の意外な魅力がアプリで分かる！「意外と熱海アプリ」ダウンロードはこちら

App Store Google Play



a 熱海城 熱海のまちと海を一望

糸川浴い あたみ桜やブーゲンビリアが美しい

海浴い 海風が気持ちいいお散歩

C 熱海おさかな・大食堂

銀座通り商店街 ネオンが光るまち中

1 熱海海上花火大会

2 糸川

3 ムーンテラス

4 中央交番

毎晩、日没～22:00までライトアップ ※花火の時間は消灯

だいたいサワー
 ●アルコール ●ノンアルコール ●ジュース
 ●だいたいお魚グルメ(昼) ●カフェスイーツ ●テイクアウト
 ●だいたいお魚グルメ(夜) ●ホテル旅館
 ●梅(1月～3月上旬) ●あたみ桜(1月～2月) ●桜(2月中旬～4月)
 ●ジャカランダ(6月) ●ブーゲンビリア(6月～7月、10月)
 ●湯～遊～バス～のりば ●無料公衆無線LAN ●WC●トイレ

お問い合わせ/
 熱海市役所観光経済課 tel.0557-86-6195 (8:30～17:15 土日祝・年末年始)
 熱海市観光協会 tel.0557-85-2222 (9:00～17:00 12/29～1/31は10:00～15:00 年中無休 ※臨時休業あり)

価格は全て税込みです。(2023年11月現在)