



だいたい × おさかな

熱海の名産だいたいと、新鮮魚介のコラボレーション!

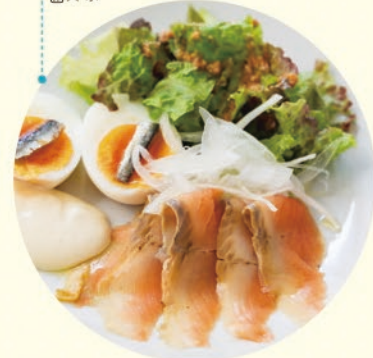


てんぷら鶴吉 /Ac2
こがしコース [3500円 ランチ限定]
地魚や野菜の天ぷらに、だいたい果汁
を自家製ポン酢や塩と併せて、
お召し上がりいただきます
☎ 中央町11-1 ☎ 0557-86-2338
☎ 11:30~14:30(L.O 14:00) 17:30~21:00(L.O 20:00)
☎ 木・第3水 ※曜のみ、1510食限定

Himono Dining かまなり /Ac3
熱海スモークサーモンプレートと
カンパニユ(モーニングメニュー) [1200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11-6 ☎ 0557-81-2263
☎ 8:00~16:00(フード 15:00)
☎ 火・水



Oyster Bar
かぎや /Ac3 酒
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 園木



山田屋水産 /Ab4
おひさまだい!
だいたい胡椒、
青だいたい胡椒 [600円]
お土産でも購入できる
だいたい胡椒。
爽やかな香りと苦味、辛みが、
料理のおいしさを広げます



だいたいポン酢&コショウ

日本一のだいたい産地・熱海の家では、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。

味里 熱海店 /Ac3 酒
☎ 銀座町7-12 ☎ 0557-82-8220
☎ 11:15~14:45(L.O 14:15) 17:00~21:00(L.O 20:00)
☎ 火、月末の月曜日
漁師めし 味里 /網代 酒
☎ 網代627-208 ☎ 0557-67-4000
☎ 11:00~15:00 17:00~20:00 園火、月末の月曜日
イカメンチ定食 [1900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
※だいたいポン酢とだいたいサワーはなくなり次第終了



生しぼりだいたいサワー [500円]

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。
熱海にきたら「あたま割り」
あたまだいたいサワーで
乾杯しましょう!

熱海おさかな・大食堂 /C 酒
おさかな食堂5色丼 [1958円]
サクラマス・いくら・まぐろ・はたて・
甘えびの5種。静岡県産ワサビ×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に!
☎ 田原本町3-1 熱海魚龍ビル 2F
☎ 0557-48-6855
☎ 11:00~15:00 17:00~21:00 園不定休



海幸楽膳 釜つる /Ac3 酒
海幸膳 [2200円 ランチ限定]
釜鍋製特上干物(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(L.O 14:00) 17:30~21:00(L.O 20:30)
園水、第1・3木

熱海特産品プレゼント!
観光に関するアンケートに
お答えいただいた方の中から抽選で
毎月5名様に熱海特産品
(5,000円相当 ※送料込)をプレゼントします。
みなさまのご意見をお寄せください。
二次元バーコードを読み込み
アンケートにご回答ください。



実施:熱海市、静岡県立大学ICT
イノベーション研究センター

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) [3000円(みそ汁付)]
たっぷりの新鮮な魚介、だいたいサクラマス
を酢飯にのせた丼。並は2000円
※だいたいサクラマスが入荷した時のみ使用
☎ 田原本町9-1 熱海第1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
園木・金



和食 駒 /C
奉書巻 [880円 夜限定]
かつら剥きした大根でだいたい
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 園日



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込んだ
日替りの魚をたっぷり
☎ 銀座町5-8 ☎ 0557-85-5750
☎ 11:30~14:00 18:00~20:30 園不定休

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(L.O 14:00) 17:30~21:00(L.O 20:00) 園月

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
☎ 9:00~19:00
園ラスカ熱海の定休日に準じる
<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合!
☎ 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)
園日・祝・年末年始
<https://www.ja-fujiizu.or.jp/>

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.gr.jp/event/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

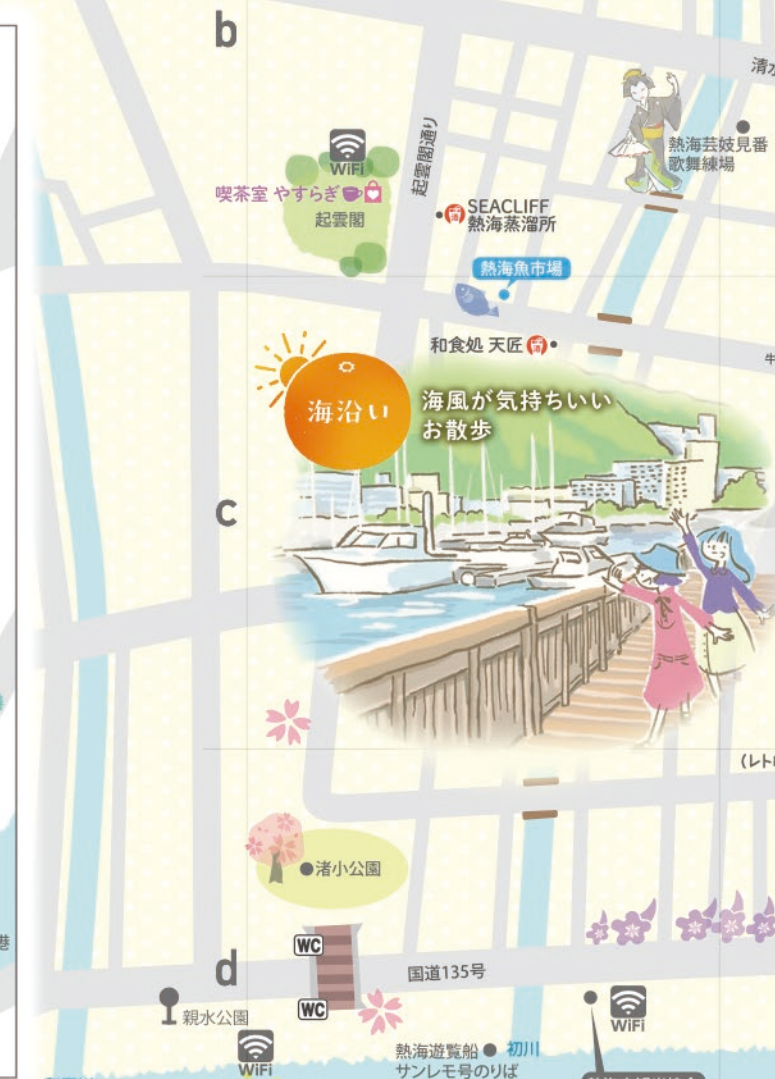
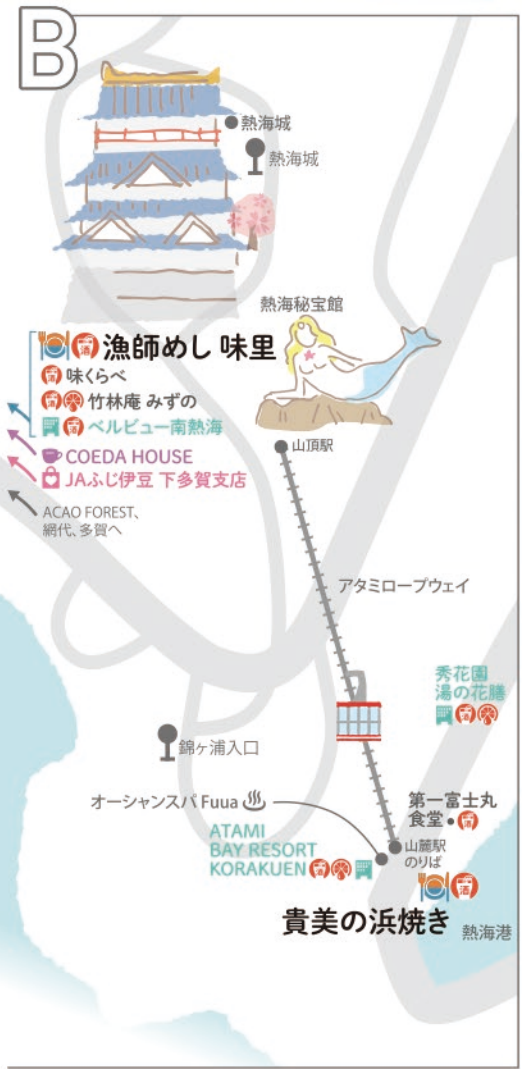
Google Play



全体MAP



B



だいたいのドリンク
アルコール ノンアルコール・ジュース
だいたいの魚介グルメ(昼) だいたいの魚介グルメ(夜)
カフェ・スイーツ テイクアウト・土産 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～バスのはば 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 ⑤土日祝・年末年始)
熱海市観光協会 tel.0557-85-2222
(9:00～17:00 12/29～1/3は10:00～15:00
⑥年中無休 ※臨時休業あり)

価格は全て税込みです。(2025年3月現在)

毎晩、日没～22:00まで
ライトアップ ※花火の時間は消灯

価格は全て税込みです。(2025年3月現在)