



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!



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11-6 ☎0557-81-2263
🕒 8:00~16:00(フール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 ㊟ 木

味里 熱海店 /Ac3

☎ 銀座町7-12 ☎0557-82-8220
🕒 11:15~14:45(LO 14:15) 17:00~21:00(LO20:00)
🚫 火、月末の月曜日

漁師めし 味里 /網代

☎ 網代627-208 ☎0557-67-4000
🕒 11:00~15:00 17:00~20:00 ㊟ 火、月末の月曜日

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



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!



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(LO19:00) ㊟ 不定休



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(LO14:30) 16:00~18:00(LO17:30)
🚫 ㊟ 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(LO14:00) 17:30~21:00(LO20:00)
🚫 ㊟ 木・第3水 ※昼のみ、16:10食限定



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(LO14:00) 17:30~21:00(LO20:30)
🚫 ㊟ 水、第1・3木



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酢飯にのせた丼。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
🚫 ㊟ 木



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



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 ㊟ 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。カリッと食感とバター風味が美味
☎ 渚町1-1 ☎0557-81-8467
🕒 11:30~15:00(LO14:00) 17:30~21:00(LO20:00) ㊟ 月

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



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



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
㊟ 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い
☎ 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/>

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。

※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.jp/preview/5171>

来宮神社

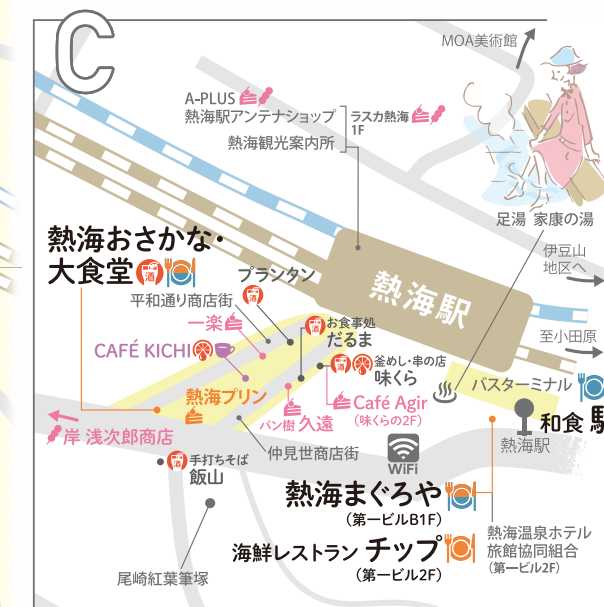
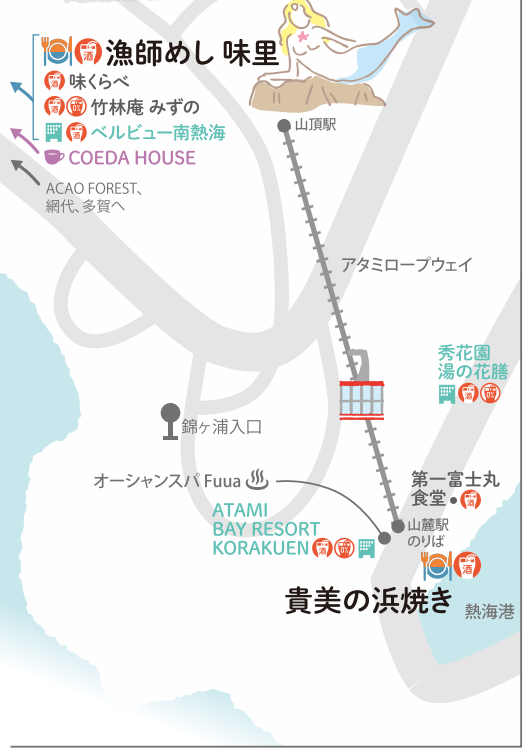
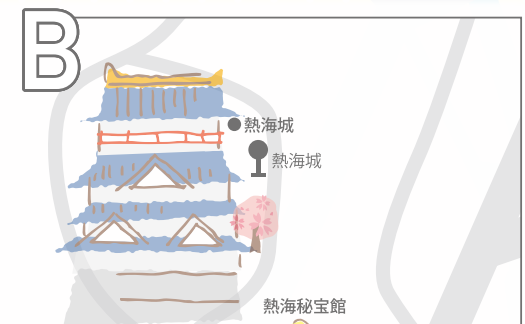
ライトアップが
幻想的



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



- だいたいサワー
- アルコール (酒)
 - ノンアルコール (ノン)
 - ジュース (ジュ)
- だいたいお魚グルメ (魚)
- カフェスイーツ (カ)
 - カフェスイーツ (カ)
 - テイクアウト (テ)
- だいたいお魚グルメ (夜)
- ホテル旅館 (ホ)
- 梅 (1月~3月上旬) 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 (W)
 - トイレ (T)

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)

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。(2023年11月現在)