

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!

熱海まぐろや /C

熱海マス丼 [1200円(丼、みそ汁、小鉢)]
熱海だいたいさくらマスのおいしさを
たっぷり味わおう!
◎ 田原本町9-1 熱海第一ビルB1 ☎0557-83-1880
◎ 11:00~15:00(L14:30) 16:00~18:00(L17:30)
◎ 国水、他月2回不定休



貴美の浜焼き /B

ます・いくら丼 [2400円]
熱海ます(熱海ますが入荷ない場合は
富士山ます)を使用しますいくら丼
◎ 和田浜南町9-24 ☎0557-82-7505
◎ 10:30~20:00(L19:00) 国不定休



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(L14:00) 17:30~21:00(L20:30)
◎ 国水、第1・3木



和食駒 /C

奉書巻 [880円 夜限定]
かつら割きした大根でだいたい
さくらマスを包み、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 国日

海鮮食楽市場 /Ac3

お花見丼
[1500円(みそ汁、フライ付き)]
※数量限定 食糧エビは入荷次第 ランチ限定
だいたいさくらマス、桜エビ、自家製の
づけに漬け込んだ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 国不定休



レストランクレール /Ac3

ランチB [2300円]
(夜:だいたいさくらマスのムニエル単品 2000円)
だいたいさくらマスのムニエル、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
◎ 港町1-1 ☎0557-81-8467
◎ 11:30~15:00(L14:00) 17:30~21:00(L20:00) 国月

Himono Dining かまなり /Ac3

**熱海スモークサーモンプレートと
カンパニー(モーニングメニュー)** [1200円]
だいたいさくら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・FLO 15:00)
◎ 国火・水



Oyster Bar かぎや /Ac3

地前中心鮮魚カルパチョ
[1800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 国木

山田屋水産 /Ab4

おひさまだい!
赤だいたい胡椒、緑だいたい胡椒 [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、料理のおいしさを上げます



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
ずっさりした味わいが特徴。
熱海に来たら「あたま割り」
あたみだいたいサワーで
乾杯しましょう!



生しぼりだいたいサワー [500円]

味里 熱海店 /Ac3

◎ 銀座町7-12 ☎0557-82-8220
◎ 11:15~14:45(L14:15) 17:00~20:30(L19:30)
◎ 国火、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 国火、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

お土産に だいたいマーマレード

スイーツや、料理の隠し味にも使われる「だいたいマーマレード」をお土産に。



JAふじ伊豆
だいたいマーマレード [580円]
伊豆・伊東熱海産の橙を種以外使用。
皮のほろ苦さと、やさしい香り。



起雲閣
マーマレード小 [750円]
手作りのやさしい味が人気。
起雲閣内限定でお買い求めいただけます。



A-PLUS 橙の倉田家
橙マーマレード [750円(200g)]
添加物を一切使用せず、エコファーマー
認定生産農家が手づくり。

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。

熱海おさかな 大食堂 /C

おさかな食堂5色丼 [1958円]
いくら/マグロ/熱海サーモン/
ホタテ/生エビの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 熱海魚館ビル2F
◎ 0557-48-6855
◎ 11:00~15:00 17:00~21:00 国不定休



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
◎ 9:00~19:00
◎ 8:30~16:30(土曜日)は~12:00
◎ 国日・祝・年末年始
<http://atami-a-plus.jp/>



JAふじ伊豆ふれあい市場 南熱海店

農家が育てたおいしいものが集合!
◎ 下多賀894-1
◎ 0557-67-0200
◎ 8:30~19:00
◎ 国日・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があります ※情報は変更となる場合があります ※価格は全て税込です(2025年3月現在)

だいたい × おさかな

熱海は全国有数のだいたいの産地として知られています。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



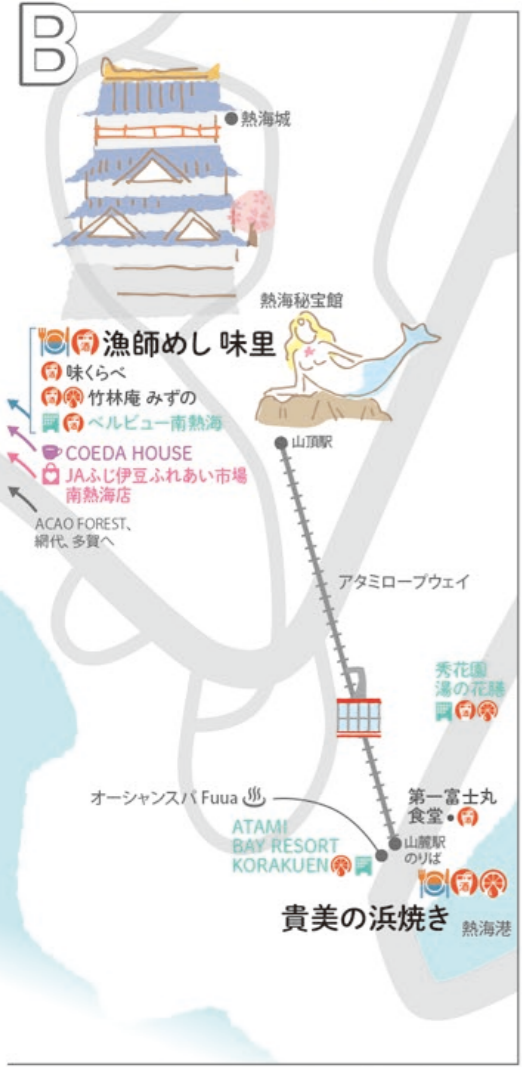
MOA美術館
the café



全体MAP



B



熱海城
熱海のまちと海を一望



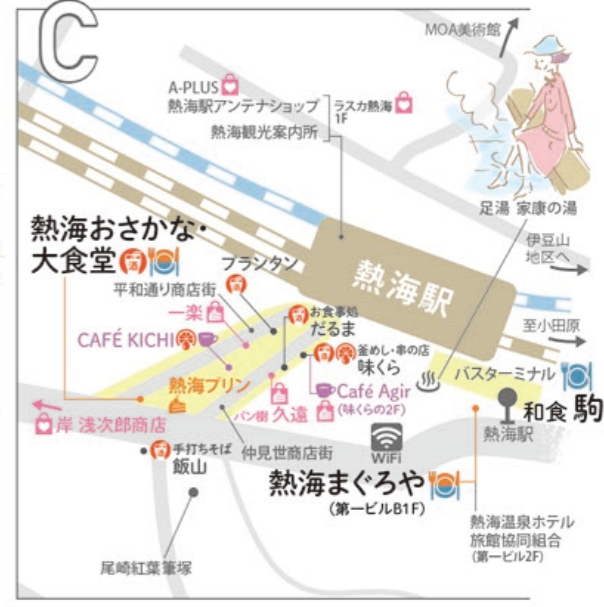
糸川浴い
あたま桜やブーゲンビリアが美しい



海浴い
海風が気持ちいいお散歩



銀座通り商店街
ネオンが光るまち中



- 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
- だいたいお魚グルメ(昼)** **だいたいお魚グルメ(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)
 - 🌸 あたま桜(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)
 - 📶 無料公共無線LAN
 - 🚻 トイレ

お問い合わせ/
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)

発行/一般財団法人熱海観光局

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。(2026年3月現在)