

夕食は、熱海近郊の食材を使った「和食」をご用意。(写真はイメージです)  
連泊される方がいらっしゃることを想定し、2パターンをご用意いたします。  
旬を味わっていただくために、年4回・季節でメニュー変更をいたします。



主菜が肉料理の場合



主菜が魚料理の場合

団体様が宿泊される場合は、団体向け別メニューにて  
対応させていただきますのでご了承ください。

※団体様宿泊時には、その他の方が宿泊される場合も  
同メニューになりますのでご了承ください。



朝食は、熱海近郊で獲れた「干物」などをご用意。(写真はイメージです)  
連泊される方がいらっしゃることを想定し、2パターンをご用意いたします。  
副菜やデザート等に季節を感じる食材を使用いたします。



小鍋を使用



陶板を使用

団体様が宿泊される場合は、団体向け別メニューにて  
対応させていただきますのでご了承ください。

※団体様宿泊時には、その他の方が宿泊される場合も  
同メニューになりますのでご了承ください。





併設校やゼミ・サークルなど団体様ご利用される際には、昼食をご用意することができます。  
大人数でもスムーズに食べられることを想定し、カレーや丼物等に対応させていただきます。



カレー



牛丼



肉うどん

## 追加メニュー イメージ

追加メニューは、『酒のつまみ』になるもの、『お連れのお子様向け』のものをご用意。  
事前申し込み不要で、当日食堂にお越しになったタイミングでご注文いただけます。



鶏のからあげ



海老フライ



ポテトフライ



うずら串



板わさ



枝豆

事前予約制で、「刺身盛り合わせ」、「天婦羅盛り合わせ」をご用意いたします。



アルコールは、ビール、焼酎、日本酒など数種類ご用意。地元の銘柄お酒に加えて、「芝浦工業大学様オリジナル」のお酒も常備します。

女性やお子様向けにソフトドリンクも数種ご用意いたします。

## ◆アルコール

ビール（瓶）

伊豆の地ビール（ゴールド）



伊豆の豊富な澄んだ水を  
活かした地ビール！

<ゴールド>は、ドライで  
ほのかな甘みをもたらす口当たり。苦味は弱く  
瑞々しい飲み口を兼ね備えており  
きめ細かい泡立ちが特徴♪

オールフリー瓶（ノンアル）

ハイボール

焼酎（瓶）

芝浦工大日本酒（日本酒）

レモンサワー

ほろよい（桃/白いサワー）

梅酒

芝浦工大ワイン（白）※ハーフ

芝浦工大ワイン（赤）※ハーフ

## ◆ソフトドリンク

伊豆サイダー

コカ・コーラ

ウーロン茶

ジンジャーエール

オレンジジュース

アップルジュース

本メニューは食堂で召し上がってください。客室やカラオケルーム等への持ち帰りをご遠慮ください。

事前にお申し出のあった場合、できる限りの対応をさせていただきますが、下記事項につきまして、予めご了承ください。

また、集団調理の都合上、代替食のご用意はできかねます。

- 「エビがダメ」などの単品のアレルギーについては、当該食材を使用しないよう配慮することが可能ですが、単一厨房で調理しておりますので、コンタミネーションの可能性がございますのでご注意ください。
- 小麦・大豆などの成分アレルゲンについては、調味料に含まれていることもあり、全てに対応することができません。

※また、ご用意するメニューはアレルギーの症状が起きないことをお約束するメニューではございません。当館ではアレルギー症状やアナフィラキシーショックに対する内服薬（抗ヒスタミン薬、内服用ステロイド薬）や注射薬（エピペン®）はご用意しておりません。不測の事態に備えての準備はご自身でお願いいたします。）万が一の場合、アレルギーに関しては責任を負うことができません。ご利用者様ご自身の体調などもご考慮の上、ご利用者様による最終的な判断をお願いいたします。