



第23-G01号

2023年6月30日

伊東市の小室山山麓に新レストラン「Kitchen●218」を7月20日開業 ～小室山リッジウォーク“MISORA”に火山と大地を感じられる新施設オープン～

小田急グループの東海自動車株式会社（本社：静岡県伊東市 代表取締役社長：三宅 裕司）は、2023年7月20日（木）、静岡県伊東市の小室山リッジウォーク“MISORA”山麓に、「火山と大地」をコンセプトとする新レストラン「Kitchen●218」をオープンします。

東海自動車は、2021年4月、標高321mの小室山山頂にスコリア丘の形状を生かした360°の絶景をお楽しみいただける全長166.3mのボードウォークを中心とした「小室山リッジウォーク“MISORA”」と絶景カフェ「Café●321」を整備しました。「Kitchen●218」は、山頂施設と呼応して、火山と大地の恵みをお楽しみいただける麓のレストランです。火山をイメージしたレンガや塗り壁などの落ち着いた空間内には、本格グリルキッチンを中心に配置し、山頂までの専用リフトの乗り場へ続く安全で開かれた動線を設けました。また、多機能トイレやキッズエリア、ベビーケアルームに加えてペット同伴エリアなど、どなたにもご利用いただけるよう設備を充実させています。

メニューは火山を感じられる溶岩焼きや、山海の幸をふんだんに使用した海鮮丼、わさび丼など地元伊豆の大地の魅力が詰まった特製メニューを種類豊富にご用意します。また、併設する物販スペースでは、伊豆の人気のお土産物をお求めいただけます。

「Kitchen●218」は、伊東観光のハイライトとして小室山を訪れる皆さまに、山頂施設へと続く心ときめく時をご提供いたします。



小室山リッジウォーク“MISORA”「Kitchen●218」外観（左） 内観（右）

小室山山麓の新レストラン「Kitchen●218」の概要は下記のとおりです。

記

1. 新レストラン名称、コンセプト

Kitchen●218（呼称：キッチン ニイイチハチ）

Kitchen●218
KOMUROYAMA

小室山リッジウォーク“MISORA”の山麓施設として「火山と大地」をコンセプトに、レンガや塗り壁を用いるなど、ぬくもり溢れる空間のレストランです。

ロゴは山頂カフェ「Café●321」との一体感を表現し、標高点を表す記号「●」にレストランの標高218mを組み合わせています。

2. 開業日、営業時間

開業日：2023年7月20日（木）

営業時間：11時00分～15時30分 ラストオーダー15時00分（不定休）

3. 施設概要

- ・延床面積 516.59㎡
- ・建物構造 鉄骨造1階建て（本施設は1966年建築の旧施設をリニューアルしています）
- ・座席数 103席（キッズエリア7席・ペット同伴エリア10席含む）
- ・駐車場 普通自動車280台 大型バス6台（第3駐車場、大駐車場のご利用が便利です）

主なメニューは別紙をご覧ください。

4. お問い合わせ

小室山リッジウオーク “MISORA” （山麓事務所）TEL：0557-45-1444
URL <https://www.tokaibus.jp/business/lift.html>

5. 関連施設

2021年4月開業の「小室山リッジウオーク “MISORA”」は昨年度約20万人の方をお迎えしました。「Kitchen●218」の開業によって、山麓から山頂へと続く小室山の体験がより魅力的で記憶に残るものとなることを目指します。

（1）小室山リッジウオーク “MISORA”

2021年4月、山頂にオープン後、伊豆の新たなランドマークになっているビュースポット。温暖な気候で一年を通し季節の花々が咲く山麓から専用リフトに乗り約5分で到着します。木製のボードウォークからは360°遮るもののない開放感を味わえます。



（2）Café●321

全席オーシャン&スカイビュー。山頂の起伏を活かした造りとなっています。優しい色合いの店内や、カフェ利用者限定のデッキスペースでお寛ぎいただけます。

「Kitchen●218」開業記念メニューも予定しております。



【アクセス】

- ・バス 「JR伊東駅」より「小室山リフト」行き23分
- ・専用リフト 山麓より山頂まで約5分
（大人往復：800円 小学生往復：100円）



以上

別紙：火山と大地を感じられるメニュー概要

(1) 溶岩焼きステーキメニュー（手作りフンドボーソース、わさび添え、ライス、スープ付）



・牛ミスジ

牛一頭から数キロしか取れない希少部位。とても柔らかく旨味たっぷり。

販売予定価格：1,800円（税抜）



・ふじのくにポーク

霜降りでもとても柔らかくジューシーな静岡のブランド豚。

販売予定価格：1,600円（税抜）



・地養鶏モモ肉

コクと甘みが強くシャキシャキとした鶏本来の食感。

販売予定価格：1,400円（税抜）

(2) 彩り豊かな丼メニュー



・MISORA 丼

マグロ・炙りサーモン・地元のしらす・イクラをふんだんに使用したオススメの逸品。

販売予定価格：1,900円（税抜）



・小室山まかない丼

マグロのたたきとその日のお任せ刺身の盛り合わせ丼。

販売予定価格：1,700円（税抜）



・わさび丼

天城産本わさび1本と地元のしらす・地のりを使用したこだわりのメニュー。

販売予定価格：1,500円（税抜）

(3) その他多様なメニュー



・溶岩カレー

流れ出る溶岩をイメージした手作りカレー。

販売予定価格：1,200円（税抜）



・ざるそば

田舎そばを使用。少し甘めのそば汁との相性抜群。

販売予定価格：800円（税抜）



・お子さまランチ

パンケーキ・プリン・エビフライ・鶏の唐揚げなどお子さまの大好きメニュー。

販売予定価格：800円（税抜）