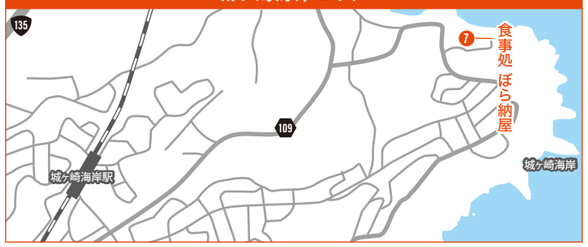
伊豆高原エリア

城ヶ崎海岸エリア



熱川エリア

片瀬白田エリア

稲取エリア

河津エリア

下田エリア

ご購入・ご利用にあたっての注意事項

1. ご購入前にお客様ご自身でご入店を予定されている店舗の定休日・営業時間等を必ずご確認ください。
2. 金目鯛の仕入れ状況等により、臨時休業となる場合や金目鯛料理の提供ができない場合がございますので、ご注意ください。
   ※金目鯛は、天候その他の事由により入手困難な場合がある大変希少な深海魚です。
3. 店舗により提供される金目鯛料理は、伊豆で水揚げされた金目鯛ではない場合がございます。
4. 領収書の発行を希望される場合は、金目きっぷ購入場所のみでの発行となります。
   ※各店舗では領収書の発行はいたしておりませんので、ご注意ください。
5. 乗車券の有効期間は「利用日当日限り」、食事券の有効期間は「利用日から起算して7日間（1週間）以内」です。
   食事券は、利用日から起算して7日間（1週間）以内に1回限りご利用が可能です。
   ※乗車券・食事券ともにご購入後の払い戻しはいたしませんので、予めご了承ください。
6. 食事券をご利用の際は、入店後速やかに（注文前に）食事券を店舗スタッフにお渡しください。
7. 大型連休等の繁忙期では、多客により入店が困難となる場合や、品切れ等により金目鯛料理を提供できない場合がございます。
8. 食事券により提供される金目鯛料理は店舗ごとに定められておりますので、他の料理に変更することはできません。
9. 一部の店舗では、最寄り駅がフリーきっぷエリア外の店舗がございます。最寄り駅まで電車を利用する場合は、別途その区間の運賃をお支払いください。

金目鯛を使用したメニューを堪能！

右記「食事券」を店舗スタッフにお渡しください。本リーフレットに掲載の店舗より、お1人様お1つお好きなメニューをお選びいただけます。

※営業時間・定休日は予告なく変更になる場合がございます。ご利用の際は必ず各店舗にご確認の上、ご来店ください。

2026年1月時点の情報です。各店舗の営業時間・定休日等の記載事項が予告なく変更となる場合がございます。最新の情報は事前に店舗へお問い合わせの上ご確認ください。

「金目きっぷ」に関する問い合わせ

Email : kinmekippu@izukyu.co.jp

伊豆高原駅・伊豆急下田駅では業務の都合によりお電話での対応をいたしかねる場合がございますのでメールでのお問い合わせにご協力をお願いいたします。メールでのお問い合わせの場合、返信までにお時間を頂戴する場合がございます。

平日 ※4/10を除く	伊豆急行（株） TEL 0557-53-1116	9:30~12:00 13:00~17:30
土日祝日 年末年始	伊豆高原駅 TEL 0557-53-1124	9:30~17:30
	伊豆急下田駅 TEL 0558-22-3202	9:30~17:30

2026.1月版

「金目きっぷ」

KINME KIPPU

金目 伊豆 きっぷ

伊東マリンタウン 伊東市観光案内所	伊東駅構内（改札外） 伊東市観光案内所
伊豆高原駅	伊豆熱川駅
伊豆稲取駅	河津駅
伊豆急下田駅	にて発売！

発売期間／2025年4月7日~2026年3月25日

伊豆高原-伊豆急下田間 フリーきっぷ ＋ 伊豆急金目ゴハン 食事券 ※食事券のみの発売はございません。

大人 3,980円　こども 2,980円

美しい時代へ── 東急グループ
伊豆急

乗車券 & 金目鯛料理

伊豆高原駅～伊豆急下田駅間の1日フリーきっぷと、金目鯛料理を堪能する食事券がセットで大変お得！

［発売箇所］ 伊東マリンタウン伊東市観光案内所、伊東駅構内（改札外）伊東市観光案内所、伊豆高原駅、伊豆熱川駅、伊豆稲取駅、河津駅、伊豆急下田駅 ※窓口営業時間をご確認ください。

［発売期間］ 2025年4月7日～2026年3月25日まで

［利用期間］ 〈乗車券〉2025年4月7日～2026年3月25日まで
〈食事券〉2025年4月7日～2026年3月31日まで

［発売日］ 利用開始日前日から（4/7利用分は、当日発売のみ）
※乗車券と食事券の利用開始日は同日のみでの発売となります。
※食事券のみの購入はできません。

［有効期間］ 〈乗車券〉利用開始日当日限り有効
〈食事券〉利用開始日から7日間以内の1回限り有効

［乗車券の効力］ 伊豆高原駅～伊豆急下田駅間の普通列車（快速含む）が1日乗り降り自由
特急列車をご利用の場合は、別途特急券の購入が必要

［食事券の効力］ 各店舗が定めた金目鯛料理を1品お選びいただけます

詳しい情報は伊豆急行HP ▶▶▶

伊豆と「金目鯛」

伊豆の下田港は金目鯛水揚げが日本一！

金目鯛は白身にたっぷりと脂がのっていて、ふっくらとした食感。近年は高級魚としてとても人気のある深海魚です。その金目鯛の水揚げ日本一が伊豆の下田港です。

伊豆の稲取港で水揚げされるブランド金目鯛「稲取キンメ」

身が厚く、脂ノリが抜群の「稲取キンメ」は他の金目鯛と比べて高値で取引されています。その理由は、市場へ出荷されるまで厳しい品質管理を行っているからです。

1_立縄釣り（一本釣り）漁

2_日戻り操業（日の出から操業し、午後4時までに入港）

＼深海魚キンメダイの豆知識！／

［目］ 深海のわずかな光でも多く集めるために目は大きい

［体色］ 生きているときはもっと色が淡い

［身］ 1年を通して脂肪分が多く、刺身、煮込み、焼きなど様々な料理に適している

［分布］ 世界各地の深海（水深200m～800m）に生息

［漁法］ 立縄釣り漁法