

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2020 冬号



風土の賜物

森は豊かな海をつくり
海は多様な命を育む。
自然循環の恵みに
感謝するオトナ旅。

Shima Kanko Hotel

連載

美食の歓び

トロさわら 文 中村孝則



鳥羽市答志島

釣り師がそわそわする専門用語に「のっこみ」という言葉がある。春の産卵時期に、鯛や鮒といった魚が、どっと岸辺などに押し寄せる現象で、まさに爆釣の絶好のタイミングというわけだ。鱒(さわら)も、春に外洋から瀬戸内に入り込むために、のっこみのシーズンとなる。だから、鱒は魚偏に春の字が寄り添い、春の季語にもなっている。しかし、伊勢湾や関東では、味の良さという点であれば、むしろ今からの冬場が旬である。西日本の春鱒、東日本の寒鱒である。

ちなみに、鱒の語源はそのスマートな魚体を「さ(狭)」に「はら(腹)」と呼んだというのが定説になっている。この号の表紙がまさに、伊勢湾の新鮮な鱒の英姿である。その魚体をあらためてご覧いただきたい。細く精悍な体躯に大きく切り下がった口。背びれと尻びれの後方には、8〜9本の離れびれを持ち、メタリックな灰色の魚体には青褐色の斑紋がならんでいる。日本沿岸とオーストラリア近海にしか棲まない固有の魚種である。

私はつい最近まで知らなかったのだが、伊勢湾は脂の乗った最高級の鱒が生息し、答志島しほの漁師が一本釣りするものは、「答志島トロさわら」として高級ブランド食材になっているのだとか。私は、この答志島



に訪れるのが念願で、できれば自分でも鱈を釣ってみたいと切望するのである。この鱈を巡る物語の詳細は、ぜひこの本誌の特集を熟読いただきたいが、樋口シエフも地元食材の一つとして、メニュー開発をはじめたという。

脂の乗った鱈の身は乳白色を帯びているが、サバ科の魚であるので分類としては、白身というよりむしろ赤身に近い要素を備えている。白身と赤身の両方の魅力を合わせ持つという魅力は、逆にいえば調理の難しい魚ともいえそうだ。刺身やタタキあるいは西京焼きといった和食系の料理とは相性がいかがフランス料理の食材として

は馴染みが薄い理由はそこにあるのだろう。「さわらの身は熱を通しすぎると、パサつくので調理の加減が難しい」と、樋口シエフもいう。

「答志島トロさわら」の脂が乗った繊細な肉質の個性を最大限に引き出すために、ポワレやムニエルなど試行錯誤を繰り返したという。そして辿りついたのは、白身に近い腹の部分にはシンプルに炙り、赤身の要素を持つ背の身はヴァプール(vapeur)いわゆる蒸す工程を取り入れた。一つの素材にふたつの異なる調理法を用いて、一皿として完成させたのである。

答志島は、和歌や古典でも

たびたび詠まれているが、柿本人麻呂の歌に「鯛着く答志の崎に 今日もかも 大宮人の玉藻刈るらむ」というのがある。シエフのこの料理にもさりげなく、答志島名産のワカメが添えられている。ぜひ、和歌を詠むように味わって欲しい一皿なのである。



中村 孝則
コラムニスト・美食評論家

ガストロノミーやライフスタイルをテーマに新聞や雑誌で執筆。主な著書に『名店レシビの巡礼修業』（世界文化社）教書に『ザ・シガーライフ』（ヒロミエンタープライズ）がある。現在『世界ベストレストラン50』の日本評議委員長も務める。



特集 答志島とうしじま トロさわら

鳥羽市答志島 和具浦漁港

鳥羽市の離島答志島とうしじまは、伊勢湾に太平洋からの黒潮がぶつかる恵まれた漁場を持ち、漁師や海女が多く暮らしています。2018年に「答志島トロさわら」がブランド化され約8割を都市部に出荷するなど注目されています。他の海で捕れるさわらに比べ格段に脂肪率が高いことが特徴の答志島のトロさわらは「伊勢湾の奇跡」とも呼ばれています。

島の港の一つ和具浦漁港では次々とさわらが水揚げされ、競り人の「やろうぜい！」という威勢の良いかけ声とともに入札が始まり、小さな港には仲買人の勝った負けたの活気ある声が響きます。トロさわらはトロのように脂乗りが良くなる10月から1月末までが漁期で、認定漁師による「本釣り漁法」で釣れたものと決まっています。さらに、大きさは21kg以上40kg以下、脂肪含量が10%以上あり、可食部に傷や変色がなく、その日に捕れたさわらに限られるなど、厳しいブランド認定基準をクリアして、初めて「答志島トロさわら」として出荷できます。



左から塚原和食総料理長、漁師の橋本さん、樋口総料理長



和具浦漁港で行われているさわら入札の様子

森が育む、自然の恵みが詰まった伊勢湾。

養殖わかめとさわら漁が盛んな和具浦漁港で、先祖代々

漁業を営む漁師歴40年、鳥羽磯部漁協和具浦支所理事の橋本計幸^{かずゆき}さんを訪ねました。「伊勢湾には木曾三川や清流宮川など、山の養分を多く含んだ水が流れ込むことで、プランクトンが育ちます。それを食べた栄養価の高い脂の乗ったイワシが大量に育ちます。そのイワシをエサにするさわらですから脂の乗りが違うんですよ」と橋本さん。漁港内の他の魚と違って二尾ずつ氷と一緒に箱に入った状態で入札される独特のスタイルについて、橋本さんは「脂

が乗って柔らかいさわらは、重ねると身崩れや変色の原因になり質が落ちてしまいます。一

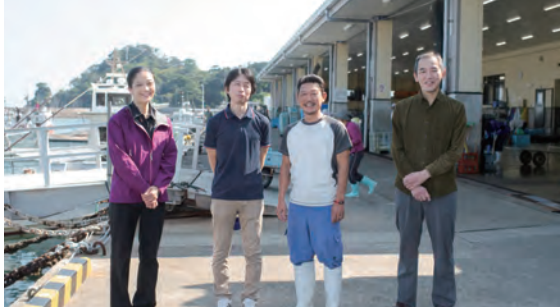
番良い状態を長く保つための工夫なんです」。さわら漁は曳^ひき釣り漁と呼ばれる漁法で、夜明け前の4時頃、漁師が一人で漁船に乗り、船を走らせたまま、固定した4本の竿でイワシをエサに二本釣りで釣り上げます。さわらは大きな鰹^{うまかつ}が無く、単体で泳ぐので魚群探知機に映りにくく、漁師はエサとなるイワシの群れを探すことで漁場の目安をつけるそうです。漁が始まると昼の1時頃に港へ帰るまで、走り続ける船

に立ったままの状態が続く体力のいる漁です。

さわらを知り尽くした橋本さんに日頃のさわらの食べ方を聞きました。「やっぱり刺身かたたきかな。少し寝かせると身に脂が回って美味しいですよ。それから焼き海苔で巻くのが私たち島の漁師は好きですね」。それを聞いた塚原和食総料理長は「磯部巻きですか。確かに磯の風味は合いますね。わかめなども相性が良さそうですね。産地ならではの食べ方を知ることが料理を考える上で刺激になりますね」と話しました。



さわらの脂肪含量測定の様子



左から樋口総料理長、漁協の久保田さんと濱口さん、塚原和食総料理長

漁師の意識を変えた、トロさわらのブランド化。

答志島の北側に位置する答志漁港は広い港にたくさんさんの生け簀があり、時期によつて魚種が変わりながら約100種の魚介類が水揚げされています。鳥羽磯部漁協答志支所長の濱口輝満さんと、同漁協企画販売促進担当の久保田正志さんにトロさわらがブランド化されたことによる島の変化を聞きました。久保田さんは「今まではフック状の金属針(鉤)で、海面上がったさわらの頭を目がけ、引っかけて釣り上げていました。そうすると身に鉤が刺さる場合もあり、ブランド魚として出荷するためには改善が必要でした。そこで釣り上げる際、さわらに傷をつけない様に、身を極力触らずに捕らえる漁具を漁師さんたちが独自に開発しました」。釣り上げたさわらは船

上で活締めと血抜きを行いすぐに氷水で冷やすことで、鮮度と品質を保つことができます。そして全てのさわらを脂肪含量測定し選別しています。濱口さんはブランド化したことで地元漁師の意識が変わったといいます。「若手漁師が自らの勉強や練習を行うようになり、トロさわらの認定漁師が増えました。今ではトロさわらを求めて観光客も島へ訪れます。島全体で盛り上げていきたいですね」。話を聞いた樋口総料理長は「島から出荷される自分たちの魚に誇りを持ち、価値を上げる努力をされていますね。どなたとお話しても『どこにも負けない』という気概を感じました。そうした想いを大切に調理し、お客様にお届けたいです」と、意気込みを語りました。



総料理長 樋口 宏江

1991年志摩観光ホテル入社。2008年ベイスイート開業とともにフレンチレストラン「ラ・メール」のシェフとなる。2014年に志摩観光ホテル総料理長に就任、2016年伊勢志摩サミットでワーキングディナーを担当。2017年に農林水産省料理人顕彰制度、料理マスターズプロズン賞に女性初、三重県初の受賞。



和食総料理長 塚原 巨司

1986年博多都ホテル入社。和食「四季亭」、1987年都ホテル大阪(現シェラトン都ホテル大阪)日本料理「都」、「うえまち」で研鑽を積む。2016年伊勢志摩サミットにて和食料理の提供に携わる。2019年、志摩観光ホテル和食総料理長に就任。

トロさわらとわかめのヴァプールの
柑橘のソース



総料理長がお届けする冬の一品
樋口宏江の料理 ストーリー

答志島トロさわらの持つ脂乗りと、丁寧に水揚げされた繊細な身の柔らかさををお伝えしたいと2つの味をご用意しました。脂の乗った腹の部分は、軽く炙るだけで柔らかな生の美味しさを活かします。口に運ぶと香ばしさを感じ、噛めばさらつとした脂が溢れ出し、上品な味の余韻に浸れます。背の身は1分程スチームして旨味を閉じ込め半生の食感にするこ
とで、柔らかな食感が愉しめます。答志島名産のわかめを添え、ソースには南伊勢の柑橘を使い爽やかに仕上げました。産地では主に刺身で食されていることから、新鮮なさわらの素材本来の特徴を活かした火入れを施すことで、トロさわらの魅力を引き出した一皿です。



フレンチレストラン「ラ・メール」

ザ バイスイート5F

ランチ 11:30-14:30 (13:00までのご入店/貸切のみ)

ディナー 17:30-22:30 (L.O.20:30)

12月・1月の
「デギュスタシオン」コースで
お召し上がりいただけます。
※入荷状況によりご用意
できない日がございます。



トロさわらの棒寿司



松阪牛の押し寿司



ありのりふくの押し寿司



トロさわらの
お造り三品

和食総料理長がお届けする冬の一品 塚原巨司の料理ストーリー

答志島トロさわらは一日寝かせることで身に脂が馴染み、とろけるような食感になります。背の身は強火で皮目を炙り香ばしい焼き霜作り。イクラの食感をアクセントにした山掛けで味の違いもお愉しくください。腹の身は海苔の産地答志島の漁師さんおすすめの磯辺巻きにしました。パリとした焼き海苔にさわらの脂は相性が良く磯の香りが広がります。ホテルで毎月販売している「ついたちすし」でも12月に「トロさわらの棒寿司」をご用意。肉厚で脂が乗った身は、昆布締めにして旨味を移すことで、刺身とは異なる深い味わいに仕上げました。他にも三重が誇る食材、松阪牛やありのりふくの押し寿司もご賞味いただけます。

「ついたちすし」(予約制・数量限定)

和食総料理長 塚原 巨司が三重の様々な食材を目にも楽しく、味わい深い押し寿司、棒寿司に仕上げました。ザ クラシック1階 ショップで販売。

12月13日(日)	トロさわらの棒寿司	¥4,000(税込)
1月10日(日)	ありのりふくの押し寿司	¥5,500(税込)
2月14日(日)	松阪牛の押し寿司	¥5,500(税込)

右メニューは
12月・1月の単品メニューで
お召し上がりいただけます。
¥3,800(¥4,598)

※入荷状況によりご用意
できない日がございます。



上 伊勢海老鍋 下 松阪牛しゃぶしゃぶ鍋



あのりふぐ鍋

冬の味覚、鍋3種と御食つ国会席。

三重ブランドの天然ト
ラフグ「あのりふぐ」は、
骨から出るだしやゼラチ
ン質、上品な身の旨味を
鍋で存分に。新鮮で弾力
のある身は薄造りでご用
意。ゆず香る自家製ポン
酢とともにお召し上がり
ください。伊勢海老鍋は
活きた伊勢海老を直前
にご用意します。上品な
甘みをお好みの食感で味
わえるのもこの季節なら
では。頭の部分を入れる
ことで味噌も溶け出し濃
厚な美味しさになります。
松阪牛サーロインはしゃ

ぶしゃぶで。さつと昆布だ
しにくぐらせることで、
きめ細やかなサシの脂肪
が旨みとともに広がります。
伊勢海老やあのりふ
ぐは「冬の御食つ国会席」
でも。造りでそれぞれの
新鮮な身の味わいを。と
ろける美味しさの白子は
濃厚でなめらかな味わい。
伊勢湾が育む冬の味覚
をお届けします。



冬の御食つ国会席

松阪牛しゃぶしゃぶ鍋／あのりふぐ鍋／伊勢海老鍋
12月～2月販売
お一人様 各¥25,100 (¥30,371)

※除外日 12月26日(土)～1月5日(火)
※2名様より承ります
※いずれのメニューも要予約 前日18:00まで



和食「浜木綿」

ザ バイスイート4F

ご昼食 11:30～14:30 (13:00までのご入店／貸切のみ)

ご夕食 17:30～22:30 (L.O.20:30)

特集 伊賀牛

伊賀市

中林牧場
大田酒造

志摩観光ホテル

三重県の西部にある伊賀地方は、鈴鹿山脈や布引山^{ぬのまき}地など四方を山に囲まれ豊富な伏流水に恵まれ、米作りが盛んな地域です。また冬は寒く夏は暑い盆地の気候を活かした酒造りや伊賀牛の産地でもあり、その歴史は古く、鎌倉時代の国内牛に関する書物「国牛十図」にも伊賀牛の名が残されています。山間の町でもある伊賀では、昔から牛肉が貴重なタンパク源でした。今でも地元で食されていて、市民一人当たりの和牛消費量は全国平均の約3倍。冠婚葬祭にも伊賀牛のすき焼きが振る舞われるなど、牛肉を食す文化が根付いています。

今回、伊賀地方で最大となる年間約300頭を出荷している中林牧場を訪ね、幻の和牛とも称される伊賀牛の魅力や地域内での生産と消費の独特な仕組みが残る暮らしをお伝えします。



左から塚原和食総料理長、杉原シェフソムリエ、樋口総料理長
牧場を営む3代目のご夫妻と2代目のご夫妻



牛の飼育に適した自然環境の伊賀盆地

たくさん食べて健やかに育てる伊賀牛。

伊賀盆地の自然豊かな山々に囲まれた中林牧場の牛舎は天井が高く風通しの良い、木でできた温かい雰囲気。ここでは2代目の中林正悦さんと息子の真一郎さんが中心となり牧場を経営しています。

伊賀牛は昭和30年代まで田んぼの農耕用として農家が飼っていた黒毛の雌牛をルーツとするブランド和牛で、血統、肥育期間、黒毛和牛の未出産の雌であることなど条件が定められています。加えて中林牧場では味を左右する重要なポイントが、牛の蹄を整える削蹄

トが、牛の蹄を整える削蹄だと正悦さんは話します。「牛は800kgにまで育ち、約200kgを一本の足で支えるため、蹄の手入れは身体全体の筋肉バランスを整えることにもつながります。こまめに削蹄し、良い姿勢を維持しながら20〜22ヶ月を

かけて牛を健康的に育て上げることで繊細な筋繊維の肉になります」。また牛は暑さが苦手ですが、盆地の夏の朝は気温が下がるとや、山のミネラル分を多

く含んだ水を与えるなど伊賀の恵まれた風土は牛を育てるのに適しているそうです。樋口総料理長は「こだわりのある生産者さんにお話を伺うと、エサと水の話になることが多いです。命が育つ源は大事ですね。キメ細やかで良質な肉質の伊賀牛は、調理の際のアクがとでも少ないそうです。塚原和食総料理長は「伊賀牛の特徴である溶けるような肉の食感はこちらからくるのですね。工夫と努力ならではの美味しさに納得です」と頷きました。

生産者と消費者の信頼で成り立つ、伊賀牛の地域内循環。

「ブランド和牛は、競りで一頭数百万円の値が付くこともありますが、伊賀牛は高くても150万円程」と正悦さんは話します。そのおかげで、9割以上とも言われる圧倒的な地域内消費に比べられ、地元消費者が安定的に購入できる価格帯の維持が可能となっています。また、一般的に牛は市場で競り落とされますが伊賀地域では精肉店が直接牧場を訪れ、二頭まるごと買うという珍しい購入形態が残っています。伊賀に暮らす人の多くは、町の精肉店で牛肉を購入する習

慣が今でも続いていて、地域内生産と消費の循環が生まれています。「舌の肥えた地元消費者のなかには、血統書を確認してから肉を購入するこだわり派もいます。そういう消費者に『美味しい』と言ってもらえることが、我々生産者の励みになります」。正悦さんは話を続けます。「二頭買いの伊賀牛の売買では生産者が値段を決めることができます。そこには生産者、精肉店、地元消費者が長い時間を掛けて築いた信頼関係があるからです。自分たちで値段を付ける以

上は、納得してもらえ肉質を保証できなければ生産者として信頼を裏切ることになる。地域からの信頼が品質を守り、ブランドを育てているのです」。作る人、売る人、食べる人。お互いの顔が見え安心安全を保証するトレーサビリティが昔から暮らしに根付いている話を聞き、樋口総料理長は「希少価値の高い伊賀牛の魅力、そして生産者の想い。地域で大切にされてきた伝統も含め、料理を通じてお客様に伝えていきたいです」と感想を残しました。

伊賀内の売買の時に使われる牛の出生地、肥育された場所や期間などが細かく記された伝票

伊賀牛への想いを語る正悦さんと樋口総料理長



薄切り伊賀牛のスープ仕立て

香り高く味わい深い、伊賀牛の魅力を引き出すスープ仕立てに。チキンブイヨンに伊賀牛を加えベースを作り、根菜と一緒にスープを仕上げました。薄切りにした伊賀牛のイチボをスープで軽く煮ることで、脂の甘味が加わりさらに濃厚な味わいに。ピーツを使った鮮やかな紅色のスープにサワークリームを添え、味の変化もお愉しくみてください。



フレンチレストラン「ラ・メール」
1月・2月の「エレガンス・アバンタージュ」コースで
お召し上がりいただけます。

伊賀牛の陶板鍋

角切りにした伊賀牛のロース肉は、噛みしめる程に香ばしさと旨みが広がります。また、薄切りにした肉からは、口の中で溶け出す甘味ある脂の美味しさを。旬の根菜やきのこなど冬の訪れを感じる野菜とともに盛り込んだ山の恵みを、志摩産のかつおだして包み込みました。滋味深さが染みる温かな一品です。



和食「浜木綿」
単品メニューでご用意いたします（12月～2月）
お一人様 ¥5,400（¥6,534）



記念酒を仕込む風景



酒蔵で杜氏と記念酒について話す杉原シェフソムリエ



7代目で杜氏の大田有輝さん

ホテル開業70周年記念酒誕生への想い。

2021年4月3日に開業70周年を迎える志摩観光ホテルでは、記念の日本酒を販売します。醸造を担うのは、G7伊勢志摩サミットでも提供された「半蔵」を造る伊賀市の大田酒造。仕込み直前の酒蔵を杉原シェフソムリエと訪ねました。

杜氏の大田有輝さんは、記念酒のこだわりについて「今回、酒米には三重県産の『神の穂』、そして酵母も三重県産を選びました。山からの豊富なミネラル分を含んだ水、米を育てるに適している粘土質の土壌、寒暖差など伊賀の風土を生かし、三重の素材のみを使い三重の魅力を感じて


いただける志摩観光ホテルらしい特別な記念酒に仕上げたいです」。杉原シェフソムリエがリクエストしたのは酒米「神の穂」の華やかな香りに加え柔らかな口当たり、そして「大田酒造」ならではの米の旨味も感じられる純米大吟醸。「樋口総料理長の優しく

繊細なフランス料理、塚原和食総料理長の和食にも相性抜群でしょうね。でき上がりが今から楽しみです」。また今年6月、三重県は山形県に次いで県単位では日本で2番目となる、日本酒地理的表示GI指定※を受けました。注目が高まる三重の地酒と70周年記念酒にご期待ください。



シェフソムリエ 杉原 正彦

1987年に現在のウェスティン都ホテル京都に入社。2011年全国日本最優秀ソムリエコンクールセミファイナリスト。第10回フランスワイン&スピリッツソムリエ最優秀コンクールベスト10など数々のコンクールで入賞。伊勢志摩サミットでは、日本ワイン選考委員会のメンバーであり、サービス責任者も担当。



※日本酒地理的表示GI指定
国が地域ブランドとして保護するGI＝地理的表示制度。杉原シェフソムリエは、県内23蔵の魅力を伝えるセミナーを担当します。「日本の心の古里である神宮などの歴史文化もお酒を通じて伝え、魅力を発信したいです」と杉原シェフソムリエは意気込みを語ります。

志摩観光ホテル 開業70周年企画

鉄板焼きレストラン「山吹」 和の味覚とフレンチを鉄板で

鉄板焼きの醍醐味であるライブ感はそのままだに、厳選された三重の食材に和とフレンチのエッセンスを加えます。料理長栗野正也が至福の時間をお届けします。



期間 2021年4月1日～2022年3月31日 ※除外日あり
内容 料理長おまかせメニュー
料金 お一人様 ¥50,000
※1日1組様限定 4名様まで
※2週間前までのご予約が必要です。

和食「浜木綿」 1日1組限定 カウンターで味わう特別会席

鮑、伊勢海老、松阪牛をはじめ、三重の季節の食材を使い、和食総料理長塚原巨司が目の前で仕上げるカウンター席限定の特別プラン。三重の豊かな食の魅力をお楽しみください。



期間 2021年4月1日～2022年3月31日 ※除外日あり
内容 料理長おまかせメニュー
料金 お一人様 ¥50,000
※1日1組様限定 4名様まで
※2週間前までのご予約が必要です。

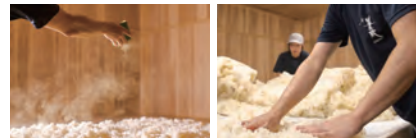
70周年記念特設ホームページ開設



ホテルホームページより
ご覧いただけます。

70周年を記念した商品やキャンペーンなどのご紹介、ホテルの歩みをお伝えする「クロニクル」、ホテルスタッフが語る「賢島ホスピタリティ」、SNSを活用したキャンペーンなどをご紹介します。

開業70周年記念 オリジナル日本酒 純米大吟醸神の穂



記念酒の仕込み風景

販売日 2021年2月19日(金)
2021年1月6日(水) 予約受付開始
販売数 限定300本
ザ クラシック ショップ、ザ ペイスイート プレティック、
都オンラインショップでご購入いただけます。

※料金には税金・サービス料が含まれております

志摩観光ホテル 開業70周年 記念晩餐会

志摩観光ホテルの食の物語を紡ぐ全3回の晩餐会

料 金 お一人様 ¥35,000
(料理・ペアリングドリンク込)

時 間 <受 付> 17:30～
<晩餐会> 18:00～

会 場 真珠の間
定 員 100名様

申込締切 各開催日3日前 18:00まで
※定員に達し次第、締め切らせていただきます。

晩餐会付特別宿泊プランもご用意しております



第1回 2021年2月19日(金) <完売御礼>
2月20日(土) <完売御礼>
“海の幸フランス料理”の誕生



第2回 2021年7月3日(土)
「美味礼賛」
第6代総料理長 宮崎 英男(現名誉料理長)



第3回 2022年2月19日(土)
「伊勢志摩ガストロノミー」
第7代総料理長 樋口 宏江

開業70周年記念特別晩餐会

周年のメッセージでもある「オンリーワンのおもてなしを感謝とともに」をテーマに、70年の歴史の中で積み重ねてきたおもてなしの心と、地元の食材を使った和食とフレンチの融合したメニュー。70周年を迎える今、お届けできる心からのおもてなしを感謝とともに。



開催日 2021年4月3日(土)
時 間 <受付> 17:30～ <晩餐会> 18:00～
料 金 お一人様 ¥50,000 (料理・ペアリングドリンク込)
限 定 50名様 (ご宿泊のお客様のみご参加いただけます)

「Luxperience (リュクスペリエンス)」～あなただけの志摩時間～ 2020年12月1日～(予約受付中)

「志摩時間」でご紹介してきた生産地や、特集テーマをめぐるご滞在が叶うご宿泊プランです。お客様のご希望やご興味に合わせて、季節ごとの見どころやおすすめの過ごし方をご提案。おひとりおひとりの「志摩時間」をバトラーがご予約からご出発までサポートいたします。



2泊3日 ザベイスイートご宿泊
ご朝食(2回)・ご昼食(2回)・ご夕食(2回)込み
お二人様で ¥700,000～

「総料理長樋口宏江の特別なおもてなしをお二人に。」 ロイヤルスイートルームで愉しむ特別ディナー。

2021年4月1日～(予約受付中)

ザ ベイスイート ロイヤルスイートルームにて総料理長樋口宏江による、お二人のための特別ディナーとテラスで愉しむご朝食を。お部屋での会話も楽しみながら目の前で料理を仕上げる贅沢なひとときをお届けいたします。



1泊2名様 タ・朝食付き お二人様で ¥500,000

※2週間前までのご予約となります。
※ご用意可能な日程が限られますので詳細はお問い合わせください。

※料金には税金・サービス料が含まれております

伝統の美食「海の幸フランス料理」を心ゆくまで
Chronicle クロニクル ～ Lunch & Dinner ～

ホテルの食の歴史を感じていただけるシリーズ企画です。2021年2月までは「海の幸フランス料理」を発表した、第5代総料理長故高橋忠之氏の世界を感じるメニューを。3月からは第6代総料理長（現名譽料理長）宮崎英男、2021年9月からは樋口宏江総料理長がオリジナルメニューを考案します。ホテルが歩む料理哲学とそれを守り続ける歴代料理長の個性を表現いたします。



<ディナー クロニクル>

時間 17:30～22:30 (L.O.20:30)
料金 お一人様 ¥26,859 (¥32,500)

※要予約(前日 18:00まで)
※除外日 12月26日(土)～1月5日(火)

<ランチ クロニクル>

時間 11:30～14:30 (L.O.14:00)
料金 お一人様 ¥20,661 (¥25,000)

12月1日(火)～2月28日(日)



時間 11:30～14:30 (L.O.14:00)
料金 お一人様 ¥12,700 (¥15,367)

※要予約(前日 18:00まで)
※除外日 12月26日(土)～1月5日(火)

前菜の伊勢海老と伊勢または低温調理し、卵黄のkokに柑橘の爽やかな香りが広がるサバイオンソースを合わせます。日本酒の仕込みの季節ならではの酒粕とフロマージュのソースが、マハタの上品な味わいを引き立てます。黒毛和牛の牛タンは低温調理と煮込みの二つの調理法をご用意いたします。

Saison La Mer
ゼンラ・メール



レストラン「ラ・メール ザクラシック」

ザクラシック1F

ランチ 11:30～14:30(L.O.14:00)
ディナー 17:30～22:30(L.O.20:30)



プロデュースを担当した
もくいちの前川さん



三重の木を使った作家物の家具や食器が並ぶ
もくいちの店内



豊かな森と水を育む飯高の山

開業70周年記念アフタヌーンティー 山、川、海、大地でつながる自然の恵み。

林業が盛んな松阪市飯高町は、隣の飯南町と合わせて香肌峡と呼ばれ、大和と伊勢の国分け伝説が残る元伊勢と呼ばれる場所です。春日の天児屋根命と伊勢の天照大神が櫛田川に巨岩を投げて国境を決めたとされる礫石があります。ホテルでは開業70周年記念アフタヌーンティースタンドを三重の木材で作るという企画が生まれ、飯高町作滝にある製材所もくいち・マルゴ株式会社に制作を依頼。プロデュースを、営業部長であり林業家と二緒に森の価値を伝えるツアー

が担当しました。木の年輪の美しさを求め、国内外の約30種類の木を取り扱う前川さんが今回選んだのは、三重のこだわりの木材。歴史あるホテルの雰囲気に合わせて、寺社建築や古民家にも使われている丈夫で上品な質感の樺や、リップルマークと呼ばれる木目が美しい栃。どちらも地元伊勢の森に自生する広葉樹であり、森の多様性を表現しています。「今、森には杉や檜という針葉樹が圧倒的に多く植林され、森の多様性が失われつつあり

ます。広葉樹の落ち葉は土壌を豊かにし、海に流れる養分の源となります。それらが無いと自ずと海の生き物にも影響が及びます。緑豊かな森に雨が降り、山の養分を含んだ水が川から海に流れ、海藻やプランクトンを食べる魚が育つという循環があります。ホテルの皆さんとお話するなかで「伊勢志摩ガストロノミー」での取り組みに共感し、山の重要性を表現したいと思いました。木製スタンドには山・川・海という自然環境の循環と再生への想いが込められています。





中央は柎、サイドには樺を使い伊勢湾に流れる3つの川を表現



金屋さんから制作のこだわりについて説明を受ける樋口総料理長と栗野シェフ

自然への感謝、という想いをデザイン。

木材を選定した前川さんと制作作家の金屋誠さんの工房を訪れました。

樋口総料理長は「今まで積み重ねてきたホテルの伝統の中で、海や山など自然の豊かさを料理を通じて伝えてきました。ホテルは自然への感謝と循環を祈る神宮(伊勢神宮)の

お膝元にあり、そのようなイメージを木製スタンドで表現できればと考えていました」。金屋さんは、神宮内宮前の宇治橋に立ち、伝わってきた感覚を取り入れたといいます。「ふたは3つの板を組み合わせ伊勢湾に流れ着く櫛田川、宮川、五

十鈴川を表し伊勢の森から海への循環を表現しました。宇治橋を渡って神宮という研ぎ澄まされた空間に入っていく感覚は台形でデザインしました。取っ手は宇治橋を渡りその先の鳥居に、神宮の象徴でもある太陽が美しく昇るイメージを表しています」。

試作品を前にデザインのイメージを聞いた樋口総料理長は、前川さん、金屋さんの想いがとても嬉しかったと話します。金屋さんは「それを聞いて私も涙が出そうになったんですよ。スタンドには釘は使わず、伝統的な木組みにこだわりま

した」。カフェ&ワインバー「リアン」・鉄板焼き「山吹」料理長の栗野シェフは「アフタヌーンティーには、旬の食材に加え、地元の素材をより多く取り入れ、スタンドに込められた想いとともに食の宝庫三重の魅力を感じられるものにしただいですね」と語りました。



リアン・山吹 料理長
栗野 正也

1993年京都調理師専門学校卒業後京都、奈良、滋賀のホテルで研鑽を積み、2020年志摩観光ホテル鉄板焼き山吹料理長となる。多くの現場経験を活かし、カウンターでの会話と臨場感を愉しめる鉄板焼きを提供。



開業70周年記念アフタヌーンティー ¥3,968 (¥4,800)
11:30～17:30 ※要予約 (前日 17:30まで)

2021年1月6日スタート ホテル開業70周年記念アフタヌーンティー

柔らかな日差しに包まれるカフェ&ワインバー「リアン」。国立公園に含まれる敷地は自然が守られ、常緑広葉樹が作り出す景観が広がります。

ホテル開業70周年を記念して作られたアフタヌーンティーの木製スタンドが醸し出す木の温もりと風合いが、リアンの落ち着いた空間に溶け込んでいます。

冬は三重県産のいちごを使い様々なスイーツ

にアレンジ。他にも季節の素材や伊勢茶など、和テイストのスイーツもお楽しみいただけます。

セイボリーには松阪牛を使うなど贅沢に。海の恵みは山の豊かさから。ホテルが大切にしてきた「伊勢志摩ガストロノミー」を表現し、自然と風土、そして人との生活とともに育まれた三重の魅力が詰まったアフタヌーンティーの誕生です。

贅沢素材のクリスマスアフタヌーンティー

クリスマスカラーで彩る特別なアフタヌーンティー。クリスマスツリーをかたどったケーキはピスタチオを使ったナッツクリーム、ホワイトチョコレートの雪だるまにはフランボワーズのパート・ド・フリユイのマフラーを。フルーツとスパイスが香る、ロネフェルト社のクリスマスティーもご用意しました。セイボリーには鮑、松阪牛を使い、キャビアで味のアクセントを加えるなど贅沢で華やかなクリスマス仕立てです。



クリスマスアフタヌーンティー (12月1日～25日)
¥3,719 (¥4,500)
11:30～17:30 ※要予約 (前日 17:30まで)

華やかなストロベリーカクテル

カフェタイムにも季節のノンアルコールカクテルを。スパイラルのレモンが映えるストロベリーフィズはレモンの酸味にいちごの甘い香りがさっぱりとした味わい。ストロベリーカプチーノはクリーミーなデザート感覚のカクテルです。爽やかなミントと合わせたモヒートはさっぱりとした大人の味わい。旬のストロベリーが華やかな午後のひと時を演出します。



左からストロベリーフィズ、ストロベリーカプチーノ、ストロベリーモヒート
(12月～2月) 各¥1,400 (¥1,694)
※ノンアルコールからアルコール入りへの変更も承ります



カフェ&ワインバー「リアン」 ザクラブ 2F
11:30～21:00 (L.O.20:30)

※現在営業時間を変更しています。
※20:30以降のご利用は20歳以上とさせていただきます。

鮑のあおさ蒸し



鉄板焼き「山吹」・カフェ&ワインバー「リアン」
料理長がお届けする冬の一品

栗野正也の料理ストーリー

養分豊富な志摩の海で育つあおさは、冬から春にかけて旬を迎えます。太陽の恵みを受け、鮮やかな緑色が映えるあおさに鮑を合わせた、鉄板で作る蒸し料理です。

鮑を殻から外し、スライス、ブロック、肝と分けます。お一人様用の蒸し器にたっぷりのあおさと鮑を乗せ、あおさバターと一緒に鉄板の上で蒸し上げます。あおさバターにはあおさの佃煮を練り込むのがポイント。海苔の風味がより強く感じられ磯の香りが豊かに広が

ります。鮑は蒸気で熱を加えることで、瑞々しさを保ちながら柔らかな食感に仕上がります。蒸し器の蓋を開ければあ

おさの美しい色に映える鮑が食欲をそそります。熊野産の柑橘「新姫」^{にいひめ}の酸味と香りの強さを、志摩産カツオ節と昆布で取った濃厚なダシと合わせたマイルドな味わいのポン酢でお召し上がりください。あおさの香り、柑橘の華やかな風味、

ダシの旨味、そして鮑の柔らかい食感が融合する新しい味覚です。



鉄板焼きレストラン「山吹」

ザクラブ2F (要予約 前日20:00まで)
ランチ 11:30-14:30 (L.O.14:00/貸切のみ)
ディナー 17:30-22:30 (L.O.20:30)

三重の食材と秋の味覚ペアディナー
(12月～2月)

お二人様 ¥50,200 (¥60,742)
お一人様追加 ¥26,800 (¥32,428)



鉄板焼きのライブ感とフレンチの
繊細さを愉しめる特別なクリスマスディナー。

鉄板焼きレストラン「山吹」 クリスマスペアディナー

期間 12月19日(土)～25日(金)
料金 お二人様 ¥52,892 (¥64,000)
お一人様追加料金 ¥26,446 (¥32,000)
時間 17:30～22:30 (L.O.20:30)
場所 鉄板焼きレストラン「山吹」

聖夜を彩る クリスマスライブ

2020年12月23日(水)・24日(木)・25日(金)〈ディナータイム〉

レストラン「ラ・メール ザ クラシック」



ヴァイオリン
馬淵 清香



ピアノ
多川 響子

フレンチレストラン「ラ・メール」
和食「浜木綿」



アコーディオン
橘川 宗明

2020～2021 年末年始イベント

2020年12月26日(土)～2021年1月5日(火)

※ご宿泊の方限定 ※一部イベントの参加にはご予約が必要です

The Club Music

場所 カフェ＆ワインバー「リアン」
開催日はホテルホームページにてご案内いたします

12月31日(木)
年越しそば

12月31日(木)
カウントダウンジャズライブ
場所 カフェ＆ワインバー「リアン」

2021年1月1日(金)～3日(日)
ニューイヤーヨガ

12月31日(木)、1月1日(金)、2日(土)、3日(日)
星空観察会

12月26日(土)～1月5日(火)
謎解きクイズラリー
(お子様向けアクティビティ)

三重の伝統工芸体験

開催日はホテルホームページにてご案内いたします



1月1日(金)
振舞酒と獅子舞・太神楽

演者 豊来家玉之助(ほうらいやたまのすけ)
場所 ザ クラシック／ザ ベイスイート

Shop

クリスマスケーキ(各種1日100個限定)

販売 12月20日(日)～25日(金) 〈予約受付〉12月19日(土)まで

場所 ザクラシック ショップ(店頭お渡し時間 10:00～18:00)



ガトー・フリーズ
¥4,500 (6号)



ブッシュ・ド・ノエル
ショコラ
¥4,300 (21cm)



ブランデーケーキ
¥4,300 (6号)



シュトーレン
大(23cm)¥1,600 / 小(14cm)¥1,000
12月1日(火)より販売
オンラインショップ取扱(送料別)

オンラインショップ取扱(送料別)

「みえの恵み」毎月第2・4土曜日 限定販売(数量限定)

三重県産の素材を使ったお総菜パンとスイーツパン。南伊勢の小麦、ジビエや海藻、柑橘、伊勢まだいなど。みえの豊かな恵みが詰まっています。

料 金 ¥220～/個



※事前のご予約も可能です。※ご利用する種類は日により異なります。※数量限定・売り切れ次第終了。

年末のご挨拶にホテルグルメをお届け。
ホテルオリジナルギフトはいかがですか。

ギフトパンフレットをご用意しています。



バレンタインチョコレート

販売 2021年2月1日(月)～14日(日)



ショコラ クリュ

¥1,800

伊勢茶チョコ

¥2,000

ショコラ クリュ&伊勢茶チョコ

¥1,900



オンラインショップ

志摩観光ホテルをはじめ都ホテルズ&リゾーツ各ホテルのオリジナル商品が買い求めいただけます。



※スマートフォン版もございます。
都ホテル オンライン

ショップ

県内のお土産品や地酒、ホテルセレクトの真珠製品や、地元工芸品など多数取り揃えております。



ザクラシック ショップ

(8:00～20:00)

ザクラシック プティック

(9:00～18:30)

ザ ベイスイート プティック

(9:00～12:30 / 15:30～18:00)

MIKIMOTO

(9:00～18:30)

※料金には消費税が含まれております

シマカントピック

毎月第一日曜日 限定販売「おついたち」（予約制・数量限定）

総料理長 樋口 宏江が監修する季節のお菓子。三重の豊かな食材、季節や自然の恵みに感謝の気持ちを込めて「おついたち」と名付けました。毎月、旬の素材をテーマにしたお菓子をご用意いたします。



12月 ブランデーケーキ



1月 日本酒のカステラ



2月 レッドパール苺のケーキ

2020年

12月6日(日) ブランデーケーキ

2021年

1月3日(日) 三重の日本酒 2月7日(日) レッドパール苺

3月7日(日) 南伊勢産レモン

料 金 ¥3,500

販売数 各40個限定 ※販売数に達し次第終了

時 間 11:00～18:00

販 売 ザクラシック1階 ショップ

※店頭受け取り限定商品

※前日14:00までにご予約をお願いいたします。

※料金には消費税が含まれております。

“御食つ国” みえの食材を 新しい一皿に “伊勢志摩ガストロノミー” ランチ賞味会

個性豊かな地域をテーマに、生産に携わる方のミニ講演会を開催。地域の魅力や食材への愛情、こだわりをご紹介します。

ご好評につき、2月まで満席となっております。

4月以降のスケジュールについては、ホームページでお知らせいたします。



フレンチ
総料理長
樋口 宏江

和 食
和食総料理長
塚原 巨司



食材と文化について考察することを「ガストロノミー」(美食学)と呼びます。古くから「御食つ国(みけつくくに)」として朝廷へ食物を納めてきた伊勢志摩は、地域独自のルールを作り、資源を守り続けてきました。料理を通じて地方食材の魅力を伝える取り組みを、「伊勢志摩ガストロノミー」と呼び、三重県、伊勢志摩地方の食の豊かさを発信していきたいと考えています。

■一部のレストランメニューについて、価格表示を【本体価格】表示とさせていただきます。

■サービス内容や施設の営業時間に変更になる場合がございます。

■志摩観光ホテルでは、お客様に安全で快適にホテルをお過ごしいただくために都ホテル&リゾート独自の衛生基準「都グリーンギャランティ」を制定し衛生管理に取り組んでいます。

※画像はイメージです。※ザ ベイサイドのレストランのご利用は小学生以上とさせていただきます。

※詳しい情報は、ホームページまたはホテル公式Facebookでも発信しています。



御城番屋敷の西棟北端の一軒は内部の見学が可能



落ち着いた雰囲気の本居宣長記念館



宣長が研究した日本最古の歴史書「古事記」



宣長が暮らした鈴屋(すずのや)



鈴屋(すずのや)の内部は見学が可能

③ 松坂城跡(松阪公園)

戦国大名、蒲生氏郷(かもうじょうじと)も城主を勤めた松坂城。城跡からは第二次世界大戦の戦火を逃れた武家屋敷が建ち並ぶ、御城番屋敷を望みます。城跡には古事記や源氏物語を研究し契沖(けいちゅう)、賀茂真淵(かものまぶち)と並び国学者の三哲と呼ばれている本居宣長の記念館や、宣長が過ごした家を移築した鈴屋(すずのや)があります。



松坂城跡(松阪公園) 松阪市殿町

④ プロモーションザ ベースメント パニーニとベニエのお店

「デザインに触れる」というコンセプトのデザイナーが運営する、お洒落なワークスペース & カフェです。



プロモーションザベースメント 松阪市平生町 10-2(2階)

モデルコース(2020年10月15日現在)

- ホテルから徒歩約10分
- ↓
- 賢島駅(乗車) 特急
松阪駅(下車) 乗車約60分
- ↓
- 1 旧長谷川治郎兵衛家 徒歩約10分
- ↓
- 2 松阪もめん手織りセンター 徒歩約1分
- ↓
- 3 松坂城跡(松阪公園) 徒歩約7分
- ↓
- 4 プロモーションザ ベースメント 徒歩約15分
- ↓
- 松阪駅(乗車) 徒歩約10分
賢島駅(下車) 特急 乗車約60分
- ↓
- ホテルへ徒歩約10分

※時刻表は変更になる場合があります

近鉄電車
時刻表



<http://www.kintetsu.co.jp/tetsudo/zenekijikoku.html>

詳しくはホテルスタッフまでお問い合わせください

伊勢・鳥羽・志摩
スーパーパスポート
“まわりゃんせ”



近鉄電車発駅からフリー区間(松阪～賢島間)までの往復乗車券とフリー区間の乗車券、三重交通バス(松阪・伊勢・鳥羽・志摩地域内)・鳥羽市かもめバス4日間乗り放題。鳥羽市営定期船・志摩マリンレジャーあご湾定期船4日間乗り放題。伊勢神宮 内宮⇄伊勢志摩近鉄リゾート各ホテルを結ぶ「パールシャトル」の片道1回乗車券(事前予約制)。20の観光施設の入場・入館が可能など“まわりゃんせ”の呈示で多数の特典が受けられます。

※新型コロナウイルス感染症予防のため、休館や休業をしている可能性があります。最新の営業情報は各WEBサイト等でご確認ください。



公共交通で行く三重の魅力発見

伊勢・鳥羽・志摩スーパーパスポート「まわりゃんせ」の賢鳥駅から松阪駅までの往復乗車券を使い、歴史ある松阪の町並みや産業、偉人の功績を辿るマイクロツアーのご案内です。

豪商の町、松阪を歴史散策。

三越や三井銀行を創業した三井家や江戸一番の紙問屋小津家などの豪商を輩出し、今も当時の面影を残す松阪。江戸時代は紀州徳川家の飛び地として栄え、お伊勢参りに訪れる人で賑わった町を散策します。



伊勢神宮参拝者への振る舞いの為にも使われた大きなおくどさん



四季折々の風景が愉しめる庭園



皇室もお招きした大正座敷広間(茶室)

きゅうはせがわじろべえげ

① 旧長谷川治郎兵衛家

木綿商として江戸に進出した豪商のなかでもいち早く成功を収めた長谷川次郎兵衛の本宅。江戸出店の経営を従業員に任せた主人は、紀州藩役所の仕事をしながら茶道などを嗜みました。昨年4月より一般公開が開始された広大な屋敷構えからは、松阪商人の粋な気質を感じることができます。



旧長谷川治郎兵衛家
松阪市魚町1653

② 松阪もめん手織りセンター

江戸で庶民が絹の着物を着ることが禁じられたことを機にブームとなった松阪木綿。当時江戸の人口100万人に対し、一年間で55万反余りの松阪木綿の着物が売れました。ここでは、手織り体験や松阪木綿を使った約800点のアイテムが販売されています。



松阪もめん
手織りセンター
松阪市本町
2176



「伊勢志摩のしめ縄」

その昔、素戔嗚尊すさのおのみことが伊勢の地を旅する最中、宿がなく困っていると蘇民将来すそみぞろいという男が貧しいながらも精一杯のもてなしをしました。感激した尊は二宿の恩として『蘇民将来の子孫と書いて茅の輪を門口にかけておけば子孫代々病を免れる』と言い残し、以来蘇民家は疫病を免れ代々栄えたと言います。この故事にあやかり、伊勢志摩ではしめ縄を一年中飾り無病息災を願います。



志摩観光ホテル

2020年11月発行

〒517-0502 三重県志摩市阿見町神明731 TEL 0599-43-1211 ホームページ <https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>

 <https://www.facebook.com/shimakankohotel/>  [shimakankohotel](https://www.instagram.com/shimakankohotel/)

企画編集：志摩観光ホテル

三重に暮らす・旅するWEBマガジンOTONAMIE (村山祐介、写真：井村義次)