
都リゾート 志摩 ベイサイドテラス 三重の食材にこだわった朝食にリニューアル ～ホテル開業30周年を記念して～

都リゾート 志摩 ベイサイドテラス（所在地：三重県志摩市阿児町鵜方 3618-33）では、2022年7月1日に迎えるホテル開業30周年を記念して、2022年4月より朝食をリニューアルし、より三重県の食材や加工品を取り入れた朝食を提供いたします。神戸北野ホテル山口総料理長監修の人気の洋朝食も更に充実した内容となりますのでぜひご賞味ください。



三重県産の柑橘ジュースにはじまり、松阪牛の時雨煮や答志島しらすの大根おろしの小付け盛りに、伊勢まだいの昆布め、御飯は三重県農業研究所が12年の歳月をかけて誕生した三重のブランド米「結びの神」の白御飯か、伊勢芋とろろ粥、伊勢茶粥、白粥の4種よりお選びいただけるなど三重県や伊勢志摩の食材や地元の加工品を取り入れたメニューになっています。ホテルで作る梅かつおや葱味噌をなど御飯のお供も充実した和朝食です。またご好評をいただいている神戸北野ホテル山口総料理長監修の洋朝食「三重・志摩ブレックファスト」も、あたたかいミネストローネやフレッシュフルーツなどが追加され更に充実した内容となりました。

<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>
都リゾート 志摩 ベイサイドテラス 営業企画部
〒517-0501 三重県志摩市阿児町鵜方 3618-33
TEL：0599-43-7211 FAX：0599-43-7225

別紙

■実施概要

- 【提供開始日】 2022年4月2日（土）のご朝食より
【店 舗】 和食 イグレック志摩 7:00～9:30（L.O.）
洋食 アッシュ・ドール 7:00～9:30（L.O.）
【料 金】 4,000円

【和食メニュー例】

- 三重県産 柑橘ジュース
五点盛り 松阪牛時雨煮を含む
三重県産食材を使った小付盛り
織部角皿 焼魚 出汁巻玉子 染おろし あおさ佃煮
煮 物 野菜等の炊合せ
小 鉢 すくい豆腐 生姜 糸花 割醤油
サラダ 伊勢まだい昆布め
生野菜 柚子ドレッシング
漬 物 三種（伊勢たくあん等）
味噌汁 あおさの味噌汁
御 飯 ※お好みで一つお選びください
・白御飯（結びの神）
・白粥
・伊勢芋とろろ粥
・伊勢茶粥
梅かつお 葱味噌添え



【洋食メニュー例】

～三重・志摩ブレイクファスト～

■冷製料理

パテ ドカンパーニュ

4種のプティドリンク

（三重県産柑橘ジュース・グリーンスムージー・クランベリードリンク・無添加トマトジュース）

■プレーンヨーグルト 三重県産蜂蜜とジャム

■スープ ミネストローネ

■卵と肉料理

三重県産地養卵のソフトボイルドエッグ

三重県産松阪豚のウインナーソーセージ

ジャンボン・ド・パリ

■サラダ

ドレッシング3種（フレンチドレッシング・すりおろしオニオンドレッシング・胡麻ドレッシング）

■フレッシュフルーツ

■パン

クロワッサン・デニッシュ2種（チョコ・クリーム）・バケット・トースト・全粒粉パン

■フレーバーバター

三重県産あおさのバター・トマトとエスプレットのバター・ハーブバター・プレーンバター

■コーヒー又は紅茶

【ご予約・お問い合わせ】

都リゾート 志摩 ベイサイドテラス

TEL 0599-43-7211（ホテル代表） 9:00～19:00

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には、消費税およびサービス料（10%）が含まれています。

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※営業日および営業時間を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日や営業時間、営業体制を変更する場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。