
都リゾート 志摩 ベイサイドテラス
開業 30 周年記念 グランシェフ刈谷哲之が贈る一夜限りの賞味会
「みえの恵みと日本ワインの夕べ」第 2 弾を 4/20(木)に開催

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鶴方 3618-33）では、昨年秋に開催してご好評いただいたグランシェフ刈谷哲之が贈る一夜限りの賞味会「みえの恵みと日本ワインの夕べ」第 2 弾を開催いたします。



総料理長刈谷哲之が三重県内の生産者を訪ねて選んだ春野菜に、志摩市を代表する伊勢えび、生産数が少ないためほとんどが地元で消費されるという伊賀牛、この時期旬を迎える桑名のハマグリなど、三重県の海と大地のめぐみを堪能できるフランス料理を、ひと皿ごとにソムリエがセレクトした日本ワインと三重産清酒のペアリングでお楽しみいただく美食イベントです。

<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鶴方 3618-33
TEL：0599-43-7211 FAX：0599-43-7225

- 【催事名】 グランシェフ刈谷哲之が贈る一夜限りの賞味会
「みえの恵みと日本ワインのタベ」第2弾
- 【開催日】 2023年4月20日(木)
- 【時間】 受付18:15～ アペリティフ18:30～ ディナー19:00～
- 【会場】 フレンチレストラン アッシュ・ドール
- 【料金】 お一人様25,000円 (料理&ペアリングドリンク、サービス料、消費税含む)
※ご宿泊プラン 賞味会&1泊朝食付
(1室2名様利用のお一人様料金、サービス料・消費税含む)
ガーデンツイン お一人様38,000円
オーシャンツイン お一人様41,000円
スーペリアツイン お一人様46,000円

■料理メニュー

アミューズ

- 冷前菜 伊勢えびと伊勢山村濃厚乳ババロアのガレット
ソース・アメリカーナ
- 温前菜 伊賀米の焼きリゾットと鮑のコンソメスープ仕立て
露の薑ペースト添え
- 魚料理 伊賀アスパラガスのソテー 桑名ハマグリ
南伊勢お炭付き鯛 ソースオランダーズ
- グラニテ 半蔵のジュレをそそいだ章姫いちごのグラニテ
- 肉料理 伊賀牛フィレ肉のアン・クルート ソース・マデール
- デザート 美杉紅茶とマイヤーレモンクリームのみースショコラ
南伊勢産全粒粉のサブレ 美杉紅茶のアイス添え
- 小菓子 伊勢茶の生チョコ・三重産柑橘のギモーブ・
三重産米粉のプティシュー
- コーヒー



■ビバレッジリスト — 日本ワイン&三重県産清酒 ペアリング(6種) —

- | | | | |
|---------|-----|--------------------------|---------------------|
| スパークリング | 安心院 | スパークリング2019 | 安心院葡萄酒工房(大分県宇佐市) |
| 白ワイン | 南伊勢 | 甲州2022 | 南伊勢ワイナリーの会(三重県南伊勢町) |
| 清酒 | 半蔵 | 純米大吟醸 神の穂 | 大田酒造(三重県伊賀市) |
| 白ワイン | | クリサワブラン2022 | ナカザワヴィンヤード(北海道岩見沢市) |
| 赤ワイン | | 城戸プライベートリザーヴ
フラワー2020 | kidoワイナリー(長野県塩尻市) |
| 清酒酒 | | 生もと仕込み
純米貴醸酒 おめかし | 森喜酒造場(三重県伊賀市) |

※ゼロプルーフ(アルコール度数0ドリンク)のペアリング(6種)もご用意しています。



■生産者様による特別講演

三重県多気町において、環境保全型-膜式栽培農法「モイスカルチャー」（水と土ではなく「湿度で育てる」特許技術）により、高品質の野菜を超節水・低エネルギー・排水ゼロで栽培されている株式会社ポモナファーム（三重県多気郡多気町丹生 6096 番地）より、マイクロリーフの栽培責任者である中山美流氏を迎え、農業の枠を超えた同社の取り組みをお話しいたします。

講師 株式会社ポモナファーム 循環型農業推進部
マイクロマネージャー 中山美流氏

■今回ご協力いただいた生産者とコーディネーターの皆様

マイクロリーフ	株式会社ポモナファーム
地野菜	特定非営利活動法人ハッピーファーム MKT 前川果樹園、フタツキ農園
ハーブ&エディブルフラワー	株式会社エスティーエヌ、いーりすファクトリー
果実	いちし北出苺園
和紅茶	有限会社よこや製茶
乳製品	有限会社山村乳業
銘柄牛	有限会社宇田ミート
海産物	有限会社オンチ水産
清酒	大田酒造株式会社、合名会社森喜酒造場
ワイン	NPO 法人南伊勢ワイナリーの会
三重県産野菜のコーディネート	クラギ株式会社



■総料理長 刈谷哲之（かりや てつゆき）プロフィール

1990年都ホテル大阪（現シェラトン都ホテル大阪）に入社。レストラン&ラウンジ「eu（ゆう）」、ブッフェレストラン「トップ オブ ミヤコ」など、洋食の各レストランシェフを経て、2020年より都リゾート 志摩 ベイサイドテラスの総料理長に就任し現在に至る。

【ご予約・お問合せ】

都リゾート 志摩 ベイサイドテラス 予約係 TEL 0599-43-7211（受付時間 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。

※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。

以 上