

都リゾート 志摩 ベイサイドテラス
開業 30 周年記念 和食料理長 藤田秀和のランチ賞味会
「みえの大地と海の恵み」を 5 月 14 日(日)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、2023 年 5 月 14 日（日）にホテル開業 30 周年と、「和食」ユネスコ無形文化遺産登録 10 周年を記念して、日本料理「イグレック志摩」料理長 藤田秀和によるランチ賞味会「みえの大地と海の恵み」を開催します。



和食料理長の藤田秀和が三重県内の生産者を訪ねて選んだ春野菜に、伊勢志摩の海で獲れる伊勢えびや伊勢まだい、三重県産の伊勢どり・パールポークなど、三重の食材で藤田料理長が紡ぎだした日本料理をお楽しみいただける賞味会です。

<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

別紙

- 【催事名】 和食料理長 藤田秀和のランチ賞味会「みえの大地と海の恵み」
【開催日】 2023年5月14日（日）
【時間】 受付 11:45～ ランチ 12:00～
【会場】 レストラン アッシュ・ドール
【料金】 お一人様 8,000円 （料理、乾杯用ゼロプルーフカクテル、サービス料、消費税含む）

■料理メニュー

- 先付 法蓮草湯葉掛け 栄螺磯煮
前菜 伊勢どり落味噌 焼き空豆 めばる利休
わさび菜梅酢和え 焼き鯛蕪ら寿司
御椀 鱧葛打ち 玉子豆腐 海水マイクロ芽葱 梅肉
造り 伊勢えび 伊勢まだい 烏賊 金魚草
真珠塩とともに ライム
焼き物 鱸菜種焼 アスパラガス 焼き竹の子
揚げ物 パールポーク里芋巻 楓麩 牛蒡 美味出汁
食事 伊賀米
留め椀 鬼殻汁
香の物 三種盛り
水菓子 尾鷲のせとか 津一志のかおり野

■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

- 地野菜 特定非営利活動法人ハッピーファーム MKT
株式会社ナコス、七栗ファーム、高瀬、株式会社ポモナファーム
エディブルフラワー いーりすファクトリー
果実 いちし北出苺園
伊勢えび 有限会社オンチ水産
パールポーク 有限会社河合ファーム肉よし
伊勢どり 有限会社宇田ミート
伊賀米 有限会社はたき
海産物 いづみ商店



■和食料理長 藤田秀和（ふじた ひでかず）プロフィール
旧大和屋 三玄 白金台店（シェラトン都ホテル東京内）
のほか、東京の日本料理店数店の料理長を歴任。
2022年10月より都リゾート 志摩 ベイサイドテラスの
和食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