

## 志摩観光ホテル 三重の魅力を食べで発信 「G7 三重・伊勢志摩交通大臣会合記念ディナー」を 期間限定で販売します

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731）は2023年6月16日（金）から18日（日）までの期間で開催された、「G7 三重・伊勢志摩交通大臣会合」での大臣主催晩餐会でお召し上がりいただいたお料理をイメージしたコースを7月20日（木）より期間限定で販売します。

詳細は別紙のとおりです。



南北に長く、豊かな気候風土を持つ三重県。県内の各地で素晴らしい生産者さんが育てる大地の恵みはこの土地ならではの魅力です。総料理長 樋口 宏江がその食材の魅力を一皿に表現。料理を通じてお届けしたいと考案しました。

<ホテルお問い合わせ先>  
志摩観光ホテル 営業企画部  
〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明 731  
TEL : 0599-43-6660 FAX : 0599-43-5910

別紙

- 商品名 「G7 三重・伊勢志摩交通大臣会合記念ディナー」
- 販売期間 2023年7月20日(木)～2024年3月31日(日)  
※除外日 8/11～8/14、12/31～1/3
- 料金 おひとり様 34,000円(税金・サービス料込)
- ご予約 2日前20時までの事前予約制
- 場所 志摩観光ホテル レストラン「ラ・メール ザ クラシック」(ザ クラシック 1F)
- 時間 17:30～21:00 (19:30 ラストオーダー) ディナータイム
- メニュー



アミューズ プーシュ

伊勢海老 サラダ仕立て 柑橘のソースを添えて  
伊勢海老クリームスープ カプチーノ仕立て  
鮑ステーキ 伊勢たくあん入りヴェルモットソース  
松阪牛フィレ肉備長炭焼き かつお香るコンソメとともに  
南張メロンとココナッツのブランマンジェ

※季節の食材は内容が変更となる場合があります。



アミューズ プーシュ

6種類の海と大地の恵みを様々な形で  
お皿にご用意しました。



伊勢海老 サラダ仕立て 柑橘のソースを  
添えて

地元産の柑橘を使った2種類のソースと、  
伊勢海老のコンソメジュレを添え、伊勢海  
老を軽やかに仕上げました。



### 伊勢海老クリームスープ カプチーノ仕立て

当ホテルで50年近くお客様に愛され続けてきた伝統のスープです。

表面に泡立てたミルクを浮かべカプチーノ仕立てをご用意しました。

濃厚な海老の風味をお楽しみください。



### 鮑ステーキ 伊勢たくあん入り

#### ヴェルモットソース

ホテル伝統の鮑ステーキをヴェルモット酒をたっぷり使った酸味のきいたソースとともに。ソースには三重ブランドの一つである「伊勢たくあん」をアクセントに加えました。食感と風味もともにお楽しみください。



### 松阪牛フィレ肉備長炭焼きかつお香る

#### コンソメとともに

地元産の備長炭で焼き上げた松阪牛フィレ肉を鰹節の香りを移したコンソメスープと一緒に楽しみいただく一皿です。

お肉の下に敷いたリゾットとともにお召上がりいただくと出汁茶漬けのような味わいに。日本らしさを感じていただきたいと考案しました。



### 南張メロンとココナッツのブランマンジェ

メロンとココナッツを使ったブランマンジェをご用意いたしました。

大事に育てられた地元産のメロンの上品な甘みと滑らかなブランマンジェの相性をお楽しみください。

## レストラン「ラ・メール ザ クラシック」



クラシカルな佇まいのレストランでホテル伝統の「海の幸フランス料理」をお楽しみいただけます。

志摩観光ホテル ザ クラシック 1F

[ランチ] 11:30～14:30 (L.O. 14:00)

[ディナー] 17:30～21:00 (L.O. 19:30)

### 【料理考案】志摩観光ホテル 総料理長 樋口 宏江（ひぐち ひろえ）



1991年 志摩観光ホテル入社

2008年 ザ ベイスイートのフレンチレストラン「ラ・メール」のシェフとなる。

2014年 ホテル内全てのレストラン、バーを統括する第7代総料理長に就任。

2016年 G7 伊勢志摩サミットでワーキング・ディナーを担当、各国首脳に三重の食材を活かした料理を提供。

2017年 農林水産省「料理マスターズ」において、三重県初の「ブロンズ賞」を受賞。

2023年2月 「フランス農事功労章 シュヴァリエ」受章。

志摩観光ホテル伝統の「海の幸フランス料理」を守りつつ、季節と自然に向き合い、素材の魅力をお皿に表現。三重県の豊かな素材と生産者への感謝の気持ちを料理へ表現した「伊勢志摩ガストロノミー」に取り組んでいる。

#### 【お客様からのご予約・お問い合わせ先】

志摩観光ホテル TEL 0599-43-1211 (代表) 9:00～20:00

以上