
都リゾート 志摩 ベイサイドテラス
シニアソムリエによる「酒と文化、食を学ぶ」セミナー付の
秋のラーニングステイプランを販売

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、この春にもご好評いただいたワインや日本酒、ウイスキーの知識や楽しみ方を学べるセミナー付の宿泊企画「秋のラーニングステイプラン」を販売します。



秋のシリーズは、10月1日開催の「ワインセミナー（入門編）」に始まり、三重県産の地酒をテーマにした「みえ JIZAKE セミナー」や、ウイスキーや日本ワインのセミナーなど計4回のセミナーを開催します。シニアソムリエで、利酒師、HRS 認定テーブルマナー講師でもある料飲部長金子猛雄による楽しくアカデミックなセミナーとホテルディナーをお楽しみいただける特別企画です。

<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

■秋のラーニングステイプラン（予定）

1. ワインセミナーステイ（入門編） 10月1日（日）開催
2. みえJ I Z A K Eセミナーステイ 10月15日（日）開催
3. ウイスキーエクスペリエンスステイ 10月6日（金）、13日（金）開催
4. 日本ワインセミナーステイ 11月5日（日）開催

【講師プロフィール】

金子 猛雄（カネコ タケオ）

都リゾート 志摩 ベイサイドテラス 料飲部長

日本ワインの紹介に長年取り組み、2015年シェラトン都ホテル大阪、2019年大阪マリオット都ホテル料飲部長を経て現在に至る。

1994年 シニアバーテンダー取得（一般社団法人日本ホテルバーメンズ協会認定）

1995年 唎酒師取得（日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会認定）

1997年 シニアソムリエ取得（一般社団法人日本ソムリエ協会）

2017年 西洋料理テーブルマナー講師取得（一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会認定）

2018年 日本料理食卓作法講師取得（一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会認定）

■ワインセミナーステイ（入門編）

【開催日】 2023年10月1日（日）

【時間・場所】 セミナー 17:00～宴会場

ディナー 18:30～レストラン「アッシュ・ドール」

【定員】 12名様

【料金】 宿泊プラン（ガーデンツインご利用）

1室1名様利用 お一人様 38,000円

1室2名様利用 お一人様 28,000円

1室3名様利用 お一人様 26,000円

※宿泊、セミナー、ディナー、ワイン、朝食、サービス料、消費税を含みます。

※他のお部屋タイプの料金もご用意しております。別途お問合せください。

※セミナー&ディナーのみの販売も承ります。

【ワインリスト（ディナー時）】

シャンパン（90ml）、白ワイン2種、赤ワイン2種（各70ml） 甘口ワイン（60ml）

○シャンパン ジャン・ヴェッセル エクストラ・ブリュット

○白ワイン キザン・甲州 2021 塩山

シャルル・スパー リースリング 2020 アルザス

○赤ワイン ブシャール・ペール・エ・フィス ブルゴーニュ・ルージュ 2020

シャトー・デュ・シャン・デ・トレイユ 2018 ボルドー

○スイーツ バロン・ド・ロートシルト パヴィヨン・デュ・ラック 2019 ソーテルヌ

※ワインの銘柄は入荷状況等により変更する場合があります。

【料理メニュー】

- アミューズ
- 前 菜 魚介のサラダ仕立て 木苺とパッションのソース
- 魚料理 南伊勢町産お炭付き鯛のポシェ 伊勢どりとお根のクーリ
- 肉料理 牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース 椎茸と舞茸のデュクセル添え
- チーズ 3種セレクトプレート

※仕入れ状況等によりメニューを変更する場合があります。

※デザートとコーヒーはオプション（ご追加代 1,500 円）にてご用意いたします。



■みえ JIZAKE セミナーステイ

【開催日】 2023年10月15日（日）

【時間・場所】 セミナー 17:00～宴会場

ディナー 18:30～レストラン「イグレック志摩」

【定 員】 12名様

【料 金】 宿泊プラン（ガーデンツインご利用）

1室1名様利用 お一人様 38,000円

1室2名様利用 お一人様 28,000円

1室3名様利用 お一人様 26,000円

※宿泊、セミナー、ディナー、清酒、朝食、サービス料、消費税を含みます。

※他のお部屋タイプの料金もご用意しております。別途お問合せください。

※セミナー&ディナーのみの販売も承ります。

【清酒リスト（ディナー時）】 みえ県産清酒8種 各45ml

- 而今 特別純米 木屋正酒造（名張市）
- 田光 純米 槽搾り 早川酒造（菟野町）
- 寒紅梅 純米 山田錦 寒紅梅酒造（津市）
- 鉾杉 山廃純米 原酒別誂え 河武酒造（多気町）
- 瀧自慢 吟醸 瀧自慢酒造（名張市）
- 作 雅乃智 純米吟醸 清水清三郎商店（鈴鹿市）
- 八兵衛 純米吟醸 元坂酒造（大台町）
- 半蔵&（アンド）純米大吟醸 雄町 大田酒造（伊賀市）

※清酒の銘柄は入荷状況等により変更する場合があります。



【料理メニュー】

- 前 菜 鯖と湿地酢橘酢 茄子と烏賊胡麻和え
鮪有馬山椒煮青菜寿司 むかご真丈 長芋唐墨かけ
- 造 り 伊勢海老 伊勢まだい 鮪
- 炊合せ 伊勢どり 大根 長葱 紅葉人参 隠元
- 焼 物 鯖錦秋焼 牛蒡梅酢 酢どり蓮根
- 揚 物 海老東寺揚 青唐 舞茸 抹茶塩で
- 食 事 鮨 三貫 赤出汁 香の物
- 菓 子 水羊羹

※仕入れ状況等によりメニューを変更する場合があります



■ウイスキーエクスペリエンスステイ

【開催日】 2023年10月6日(金)、10月13日(金)

【時間・場所】 デイナー 18:00~レストラン「アッシュ・ドール」
ウイスキータイム 20:00~バーラウンジ

【定員】 各回8名様

【料金】 宿泊プラン(ガーデンツインご利用)

1室1名様利用 お一人様39,000円

1室2名様利用 お一人様29,000円

1室3名様利用 お一人様27,000円

※宿泊、ディナー、ウイスキー、朝食、サービス料、消費税を含みます。

※ご夕食はフランス料理をご用意します。ご夕食時のお飲物は料金に含まれておりません。

※他のお部屋タイプの料金もご用意しております。別途お問合せください。

【ウイスキーリスト】

ディナー時食前酒として

○神路ハイボール 30ml

ウイスキータイムにて 各15ml

○マルス・シングルモルト・津貫 2023

○尾鈴・モルト・チェスナッツバレル

○シングルモルト・静岡・ユナイテッドS 2023

○シングルモルト・長濱・セカンドバッチ

○キリン・エヴァモア・2003

○サントリー・シングルモルト・山崎18年

※ウイスキーの銘柄は入荷状況等により変更する場合があります。

■日本ワインエクスペリエンスステイ

【開催日】 2023年11月5日(日)

【時間・場所】 デイナー 18:00~レストラン「アッシュ・ドール」

※セミナーは夕食と同時に開催します。

【定員】 8名様

【料金】 宿泊プラン（ガーデンツインご利用）

1室1名様利用 お一人様 44,000円

1室2名様利用 お一人様 34,000円

1室3名様利用 お一人様 32,000円

※宿泊、セミナー、ディナー、ワイン、朝食、サービス料、消費税を含みます。

※他のお部屋タイプの料金もご用意しております。別途お問合せください。

※セミナー&ディナーのみの販売も承ります。

【ワインリスト（ディナー時）】 ワイン各 90ml

○安心院スパークリング・ブリュット 2019 安心院葡萄酒工房（宇佐市）

○城戸 プライベート・リザーヴ・シャルドネ 2020 kido ワイナリー（塩尻市）

○ボーペイサージュ ラ・モンターニュ 2020 ラトリエ・ド・ボーペイサージュ（北杜市）

○ドメイヌソガ メルロー・サンシミ 2020 小布施ワイナリー（小布施町）

○こころみシリーズ ケルナー・シエスタ 2019 ココファーム・ワイナリー（足利市）

※ワインの銘柄は入荷状況等により変更する場合があります。

【料理メニュー】

○オミューズ 地養卵とトリュフのスクランブルエッグ 松阪豚ベーコン添え

○前菜 漬け鮪のグリエ フロマーージュ・ブラン 大葉風味のソースで

○魚料理 伊勢海老のソテー テルミドール風

○肉料理 牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース 椎茸と舞茸のデュクセル添え

○デザート 赤ぶどうのジュレ 白ぶどうのソルベ添え

※仕入れ状況等によりメニューを変更する場合があります

【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。

以 上