

## 志摩観光ホテル

### クリスマス限定ディナー予約開始

煌めく「海の幸フランス料理」で特別なひとときを

11月21日（火）までの早期予約でシャンパンの特典をご用意

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731）では、2023年12月21日（木）から25日（月）までの期間、フレンチレストラン「ラ・メール」、レストラン「ラ・メール ザ クラシック」でクリスマス限定ディナーを販売します。



「伝統と洗練」。それぞれの「海の幸フランス料理」を提供する2つのレストランで、クリスマスディナーをご用意しました。第7代総料理長 樋口宏江の料理の世界をお届けするフレンチレストラン「ラ・メール」、そしてホテル伝統の味を守り続けるレストラン「ラ・メール ザ クラシック」それぞれの魅力を活かしたコースをお楽しみいただけます。11月21日（火）までのご予約には早期予約特典として、シャンパーニュ「テタンジェ ブリュット・レセルヴ」をお1人様1杯プレゼントします。詳細は別紙をご参照ください。

#### <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

- 開催期間 2023年12月21日(木)～25日(月)
- 早期予約特典 2023年11月21日(火)までのご予約で、シャンパン(お1人様1杯)プレゼント。

12/21～25 フレンチレストラン「ラ・メール」  
La mer Christmas 2023



- 場 所 フレンチレストラン「ラ・メール」(ザ ベイスイート 5F)
- 時 間 17:30～21:00 (19:30 ラストオーダー)
- 料 金 33,500 円 (要予約 前日 20:00 まで)

海と山の幸をちりばめリースに見立てたオードヴル、三重のブランド食材「熊野地鶏」と鮑は旨み広がるクリーミーなフリカッセに。松阪牛のステーキは香り高いトリュフ、フォアグラとともに贅沢な味わいに仕上げた一皿です。ホテル伝統の伊勢海老料理も存分にお楽しみください。クリスマスの一と時を彩る華やかなコースです。

<メニュー>

- ・アミューズ ブーシュ
- ・クリスマスリース仕立てのオードヴル
- ・伊勢海老クリームスープ
- ・鮑と熊野地鶏のフリカッセ
- ・伊勢海老ソテー ベルモットソース
- ・トルヌード ロッシーニ
- ・クリスマスデザート ～ホワイトチョコのムースとピスタチオアイス～
- ・コーヒー
- ・小菓子

12/21～25 レストラン「ラ・メール ザ クラシック」  
Christmas Dinner 2023



■場 所 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)

■料 金 ¥28,500 (要予約 前日 20:00 まで)

ホテル伝統の一品、鮑の肝を加え濃厚さを加えた香り豊かなブルギニヨン。ツリーに見立てたオードヴルは車海老、鮑、真珠貝柱など、海の幸で彩りました。伊勢海老のグラチネはソースの味わいと伊勢海老の甘みと食感を堪能する一皿。伊勢海老クリームスープ、松阪牛のロッシーニなどクリスマス気分が高まる贅沢な品々をお楽しみいただけます。

<メニュー>

- ・鮑のブルギニヨン
- ・クリスマスツリー仕立てのオードヴル
- ・伊勢海老クリームスープ
- ・伊勢海老グラチネ シャンパンソース
- ・松阪牛フィレ肉 ロッシーニ
- ・クリスマスデセール ～ホワイトチョコのムースとピスタチオアイス～
- ・コーヒー
- ・小菓子

●2023年11月21日(火)までのご予約で、乾杯のシャンパンをプレゼント  
TAITTINGER BRUT RESERVE (テタンジェ ブリュット・レセルヴ)  
フランス国内はもとより海外においても、シャンパーニュの代表的なメゾンとして知られるテタンジェ。良質なシャルドネに象徴されるテタンジェ・スタイルを美しく表現した優美で繊細な味わいです。



●レストラン「ラ・メール ザ クラシック」

「ピアノとヴァイオリンによるクリスマスライブ」を開催

期 間：2023年12月23日(土)～25日(月)

時 間：1st ステージ 18:15～18:45 / 2nd ステージ 19:15～19:45

出 演：ピアノ 多川 響子 (たがわ きょうこ)

ヴァイオリン 馬淵 清香 (まぶち さやか)



ピアノ 多川 響子 (たがわ きょうこ)

京都市立芸術大学大学院音楽研究科修了。ドイツ・ドレスデン音楽大学卒業。  
ヨーロッパ、アジアをはじめ国内外のオーケストラとも数多く共演。



ヴァイオリン 馬淵 清香 (まぶち さやか)

桐朋学園大学卒業後、ヨーロッパ各地の音楽祭などで研鑽を積む。イタリア  
で数々の音楽賞を受賞後、活動の拠点を大阪に移し、自主公演を企画。

【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・レストラン予約)

[志摩観光ホテル]

公式ホームページ <https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>

公式 Instagram <https://www.instagram.com/shimakankohotel/>

公式 Facebook <https://www.facebook.com/shimakankohotel>

公式メールマガジン 「しまびより」のご案内

<https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/topic/information/196>

※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が含まれています。

以 上