

志摩観光ホテル

和食「浜木綿」新たな季節の訪れを祝う恵方巻

～ 7種の縁起の良い具材に真珠貝の貝柱を加えた滋味深い味わい ～

2024年2月3日（土）販売

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731、総支配人：平田 芳久）は、2024年2月3日（土）、志摩観光ホテル内ショップにて、和食 浜木綿の「恵方巻」を販売します。車海老、煮穴子など縁起の良い7種の具材に加え、真珠のふるさと「志摩」にちなんだ食材『真珠貝の貝柱』を加えました。店舗でのご予約は2024年1月9日（火）より承ります。

詳細は別紙をご覧ください。



<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

和食 浜木綿「恵方巻」



■高級珍味「真珠貝の貝柱」

真珠貝（アコヤガイ）の貝柱は真珠を取り出す際に切り取る貝柱で、勾玉のような形で独特の食感と旨みがあり、高級珍味としても知られています。

■日本料理の職人が作る伝統的な味わいをご自宅で

職人が丁寧に巻き込む恵方巻は数量限定。また、出来立てをご用意するため、店頭受け取りのみで予定数に達し次第受付を終了します。

≪商品概要≫

【サイズ】 長さ約21cm

【内容（具材）】 車海老、真珠貝の貝柱、煮穴子、原木椎茸煮、玉子、かんぴょう、胡瓜、三つ葉

【販売価格】 2,500円（税込）

【販売日時】 2024年2月3日（土）11:00 から 17:00 まで
（お受け取り時間：（11:00/12:30/15:00/16:30 のいずれか）をお選びください。）

【販売場所】 ザ クラシック ショップ（営業時間 8:00～20:00）

【予約受付】 2024年1月9日（火）14:00 から 2月1日（木）12:00（正午）まで

【本商品についての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）

TEL 0599-43-1231（ショップ直通） 9:00～18:30

志摩観光ホテルについて



三重県の志摩半島南部、美しいリアス海岸や大小さまざまな島を有し、伊勢志摩国立公園の自然豊かな賢島にあり、穏やかな英虞湾海と深い森に抱かれた大人のラグジュアリーリゾートです。9万平米の広大な敷地と多彩なアクティビティでご滞在を彩るひとときを提供しています。また、両館には4つのレストランとカフェを備え、豊穡の海の恵みと三重の美食をお楽しみいただけます。英虞湾に沈む夕景は、リアス海岸に浮かぶ島々、名産でもある真珠養殖の筏が織り成すシルエットが神秘的な光景。その豊かな自然が「日本の原風景」とも称された、ここにしかない緩やかな時の流れをお過ごしください。

[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>

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には消費税が含まれています。

以 上