

志摩観光ホテル

生産者との交流から生まれる特別メニューで地域資源を発信

「伊勢志摩ガストロノミー ランチ賞味会」

2024年4月～9月開催スケジュールのお知らせ

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731）は、料理を通じて地方食材の魅力を伝え、資源を守り支える「伊勢志摩ガストロノミー」活動を2017年から行っています。毎月異なるテーマ食材を使ったフレンチや和食の特別メニューを提供しており、生産者の顔を見ながら話を聞くことができ、そしてその想いが込められた特別な料理を楽しむというここにしかない「食体験」をお届けしています。



当日までテーマが明かされないという期待感も相まって、リピート率も非常に高く、また生産者による「ミニ講演会」も実施し、参加するお客様も食材への理解を深め「生産者」「お客様」「料理人」が料理を通して繋がる時間となっています。

イベントの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

～“御食つ国” みえの食材を新しい一皿に～
「伊勢志摩ガストロノミー ランチ賞味会」

■開催日程（2024年4月～9月）

4月20日（土）・21日（日）	【フレンチ】
5月19日（日）	【和食】
6月15日（土）・16日（日）	【フレンチ】
7月28日（日）	【和食】
8月17日（土）・18日（日）	【フレンチ】
9月29日（日）	【和食】

■料理担当 フレンチ 総料理長 樋口 宏江（ひぐち ひろえ）
和食 和食総料理長 塚原 巨司（つかはら きょうじ）

■時間 受付 12:00 より ランチ 12:30～14:45

■内容 総料理長 樋口宏江（フランス料理）、和食総料理長 塚原巨司（和食）による、三重の食材をテーマにした特別メニューと地元生産者によるミニ講演会。

■会場 志摩観光ホテル ザ ベイスイート 内
フレンチレストラン「ラ・メール」（5F）または 和食「浜木綿」（4F）

■料金 お一人様 18,500 円（税金・サービス料含む）

■定員 各回 40 名 ※定員に達し次第、ご予約を締め切らせていただきます。

■申込締切 各回開催 3 日前 18:00 まで

開催日限定特別宿泊プラン

1泊2食（ランチ賞味会（1回）、朝食付）2名1室ご利用時 おひとり様料金

- ・ザ ベイスイートご宿泊 56,500 円～
- ・ザ クラシックご宿泊 38,000 円～

【ランチ賞味会・宿泊プランともに 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）

<生産現場へ足を運ぶことで生まれる特別メニュー>

地域の特色や生産者ならではの食し方、流通数が少ない希少な食材の情報など、メニュー作りにおいて生産者との交流は大切な要素です。両料理長が実際に生産現場を見て、話して、感じることで生まれる料理には生産者の想いも込められています。



<生産者が直接伝える食材へのこだわり「ミニ講演会」>

生産者より地域の土地の特徴やそこで育まれる食材の魅力、こだわりや苦労などをお話いただきます。お食事終了後は料理長とともにお客様と直接お話をする時間を設け、食材への質問や感想など多くのコメントが寄せられます。お客様が食材に興味を持つことで、生産者にも新しい発見や、作り甲斐が生まれるとの言葉を頂いています。



[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