

志摩観光ホテル  
クリスマス限定ディナー  
「海の幸フランス料理」で彩る特別な聖夜を  
クリスマスディナー付き宿泊プランも予約受付

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731）では、2024年12月20日（金）から25日（水）までの期間、レストラン「ラ・メール ザ クラシック」とフレンチレストラン「ラ・メール」でクリスマス限定ディナーを販売します。



「海の幸フランス料理」をクリスマス仕立てでお届けする華やかなひととき。ホテルの伝統を受け継ぐ「ラ・メール ザ クラシック」では、優雅な音楽と共に過ごす聖夜を演出。また第7代総料理長 樋口 宏江が手掛けるフレンチレストラン「ラ・メール」では、贅沢に煌めくフランス料理をお届けします。どちらのレストランでも、心に残る特別なディナーをご堪能いただけます。また、賢島でのひと時をより特別にする宿泊プランもご用意しました。

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

12/20～25 レストラン「ラ・メール ザ クラシック」  
Christmas Dinner 2024

- 期 間 2024年12月20日（金）～25日（水）
- 時 間 17:30～21:00（19:30 ラストオーダー）
- 料 金 ￥30,000（要予約 前日 20:00 まで）
- 場 所 レストラン「ラ・メール ザ クラシック」（ザ クラシック 1F）
- 早期予約特典 2024年11月20日（水）までのご予約で、シャンパーニュ（お1人様1杯）プレゼント。※ノンアルコールシャンパンへのご変更も承ります。



ホテルの伝統を受け継ぐ一品、「鮑の肝を加えた香り豊かなブルギニヨン」は、濃厚な味わいが魅力。車海老、鮑、真珠貝柱などの海の幸で彩りクリスマスツリーをイメージしたオードヴル、伊勢海老料理は濃厚なソースと伊勢海老の甘み、食感を堪能できるグラチネをご用意しました。さらに、伊勢海老クリームスープや松阪牛のロッシーニなど、クリスマス気分を盛り上げる贅沢な品々を揃えました。

<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

●レストラン「ラ・メール ザ クラシック」では期間中、ピアノ生演奏をお楽しみいただけます。

期 間：2024年12月20日（金）～25日（水）

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

出 演：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。



## 12/20～25 フレンチレストラン「ラ・メール」

### La mer Christmas 2024

■期 間 2024年12月20日（金）～25日（水）

■時 間 17:30～21:00（19:30 ラストオーダー）

■料 金 50,000円（要予約 前日20:00まで）

■場 所 フレンチレストラン「ラ・メール」（ザ ベイスイート 5F）

■早期予約特典 2024年11月20日（水）までのご予約で、シャンパーニュ（お1人様1杯）プレゼント。※ノンアルコールシャンパンへのご変更も承ります。



繊細なキャビアと濃厚なフォアグラがトリュフの香りと共に華やぐ「キャビアカナッペとフォアグラのトリュフ仕立て」、海と山の幸を散りばめリースに見立てたオードヴル、深い旨味が凝縮された「ビーフコンソメスープ パイ包み焼」。そして海の幸を贅沢に味わう「伊勢海老ソテー ベルモットソース」や「鮑ステーキ ロッシーニ風」は志摩観光ホテルならではの一品です。聖なる夜を彩る華麗な品々で、特別なディナーをお楽しみください。



<メニュー>

- ・キャビアカナッペとフォアグラのトリュフ仕立て
- ・クリスマスアミューズ
- ・クリスマスリース仕立てのオードブル
- ・ビーフコンソメスープ パイ包み焼
- ・伊勢海老ソテー ベルモットソース
- ・鮑ステーキ ロッシーニ風
- ・松阪牛フィレ肉ポワレ グレービーソース
- ・クリスマスデセール
- ・コーヒー
- ・小菓子

## クリスマスディナー付きご宿泊プラン

煌めくディナーとともに思い出に残るご滞在を。

### ■ザ クラシック ご宿泊

料 金： 49,700 円より（1泊夕朝食付 2名1室ご利用時 お1人様料金）

内 容： ご夕食 レストラン「ラ・メール ザ クラシック」クリスマスディナー / ご朝食





## ■ザ ベ이스イート ご宿泊

料 金：88,200 円より（1 泊夕食付 2 名 1 室ご利用時 お 1 人様料金）

内 容：ご夕食 フレンチレストラン「ラ・メール」クリスマスディナー / ご朝食



【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]

公式サイト <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