

志摩観光ホテル

「伊勢志摩ガストロノミー フレンチと和食が奏でる美食ランチ」

2024年11月10日（日）開催

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731）は 2024 年 11 月 10 日（日）に、フレンチレストラン「ラ・メール」にて総料理長 樋口 宏江と和食総料理長 塚原 巨司による年に 1 度の特別なコラボレーションイベント「伊勢志摩ガストロノミー フレンチと和食が奏でる美食ランチ」を開催します。



このイベントは、フレンチレストラン「ラ・メール」と和食「浜木綿」で毎月開催している「伊勢志摩ガストロノミー ランチ賞味会」の特別編です。両料理長が三重の食材の魅力をあらためてご紹介しながら、それぞれの技法を駆使した新たな料理を考案します。フレンチと和食の融合による、志摩観光ホテルならではのガストロノミー体験をお楽しみください。

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

伊勢志摩ガストロノミー フレンチと和食が奏でる美食ランチ
～ ランチ賞味会特別編 ～

- 開催日： 2024年11月10日（日）
- 時 間： <受付・ウェルカムドリンク> 12:00～12:30
<ランチイベント> 12:30～15:00
- 料 金： お一人様 30,000円（税金・サービス料込）※ドリンク別
- 場 所： フレンチレストラン「ラ・メール」（ザ ベイスイート 5F）
- 内 容： 総料理長 樋口 宏江と和食総料理長 塚原 巨司によるコラボレーションコース
- 申込締切： 2024年11月4日（月）18:00
- ご予約： お電話にて受付 0599-43-1211（代表）[受付時間 9:00～20:00]
※定員に達し次第受付を終了させていただきます。

「県内各地の食材」、「生産者さんとの交流」から生まれるメニュー

生産現場を訪ね直接お話を伺うことで、これまで様々な一皿が生まれました。今回のイベントでは、両料理長が新たな食材の魅力や、視点を変えたアプローチで料理をお届けします。



メニュー（メイン食材と調理法）

- 【伊勢海老】 フレンチと和食、それぞれの技法で仕上げた一皿。
- 【原木椎茸とすっぽん】 風味豊かな和のテクニックが光る逸品。
- 【季節の野菜】 彩り豊かな野菜を贅沢に使用したフレンチの一皿。
- 【熊野地鶏】 和洋の異なる調理法が同時に楽しめる地鶏料理。
- 【鮑と嬉野大豆】 伝統的な日本料理の技法で仕立てる一品。
- 【松阪牛】 フレンチの繊細な味わいを感じるメインディッシュ。
- 【あのりふぐと三重県産米】 伊勢志摩の冬の味覚「あのりふぐ」などを楽しむにぎり寿司。
- 【嬉野大豆】 大豆の旨みを引き立てたスイーツ。

「美食ランチイベント」特別宿泊プラン

イベント前日または当日にご宿泊いただける特別宿泊プランをご用意しております。

2名1室ご利用 お一人様料金（1泊ランチイベント・ご朝食付き）

	ザ クラシックご宿泊	ザ ベイスイートご宿泊
11/9（土） ご宿泊	60,000円～	79,000円～
11/10（日） ご宿泊	58,000円～	75,000円～

※客室タイプにより料金が異なります。

ぜひ、この特別な機会に「伊勢志摩ガストロノミー」と贅沢なご宿泊をお楽しみください。

【お客様からのご予約、ランチイベント・ご宿泊に関するお問い合わせ】

志摩観光ホテル TEL 0599-43-1211（代表） 9:00～20:00

以上