

志摩観光ホテル

冬の美食を堪能するディナーイベント

和食 浜木綿「美味燦爛 “伊勢海老とあのりふぐ”」

2024年12月6日（金）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12月6日（金）に、和食「浜木綿」にて和食総料理長 塚原 巨司が冬の高級食材である、三重県産「伊勢海老」と三重ブランド「あのりふぐ」をふんだんに使った贅沢な美食イベントを開催します。



三重県産の「伊勢海老」に加え、三重ブランド「あのりふぐ」の二大食材を贅沢に使います。伊勢海老、答志島トロさわら、鮑、伊賀牛の滋味深さを存分に楽しめる宝楽焼きや伊勢海老の旨みが詰まった和風パエリアなど、創意と遊び心の中に和食の繊細な技が光る華やかな品々をお届けします。

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

和食 浜木綿「美味燦爛『伊勢海老とあのりふぐ』」

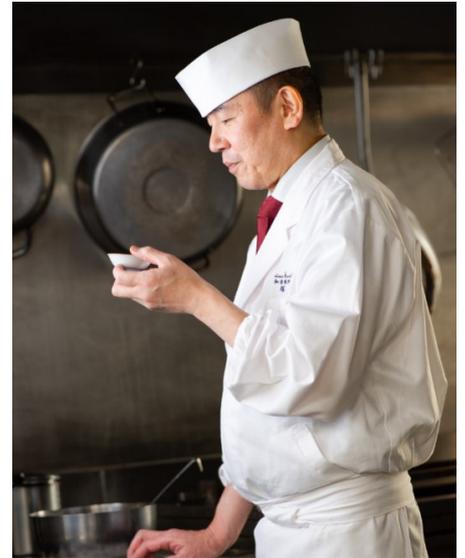
- 開催日： 2024年12月6日（金）
- 時間： 受付 | 17:30
ディナーイベント | 18:00
- 料金： お一人様 35,000円（税金・サービス料込）※ドリンク別
- 場所： 和食「浜木綿」（ザ ベイスイート 4F）
- 内容： 和食総料理長 塚原 巨司による特別会席
- 申込締切： 2024年11月30日（土）18:00
- ご予約： お電話にて受付 0599-43-1211（代表）[受付時間 9:00～20:00]
※定員に達し次第受付を終了させていただきます。

日本料理の醍醐味に遊び心を加えた1日限りの料理をお届け

お客様へのプレゼンテーションなどイベントならではの演出を加え、五感で味わう食体験をお届けします。和食料理長 塚原巨司が料理に込めたこだわりや、その調理法について解説。奥深い日本料理の世界へのご案内します。

<和食総料理長 塚原 巨司 コメント>

三重の伊勢海老、志摩で獲れる天然トラフグ「あのりふぐ」、答志島トロさわらと、伊勢志摩の冬は美食の宝庫。この時期ならではの贅沢な組み合わせで、皆様にお楽しみいただけるお料理をご用意いたします。



素材を活かし旨みを引き立てるメニュー

- ・伊勢海老とキャビア
- ・伊勢海老姿盛りとあのりふぐ薄作り
- ・宝楽焼 志摩風
- ～伊勢海老、鮑、答志島トロさわら、伊賀牛～
- ・伊勢海老とあのりふぐの揚げ物
- ・あのりふぐ白子 清水仕立て
- ・伊勢海老の和風パエリア
- など

※調理方法は変更になる場合があります

三重の希少な銘酒「而今」とともに滋味深い品々を味わう。
和食の醍醐味を楽しむ日本酒ペアリング。

日本酒ファンにも人気の高い、日本酒「而今」3種が揃う
ペアリングをご用意します。(数量限定)

- ・而今 特別純米 火入れ
- ・而今 純米吟醸
- ・而今 きもと有機山田錦



浜木綿「美味燦爛」特別宿泊プラン

ディナーイベントにご参加のお客様へお得な宿泊プランをご用意しております。 イベントに参加した余韻そのままにゆったりとしたご滞在をお楽しみください。

2名1室ご利用 お一人様料金 (1泊ディナーイベント・ご朝食付き)

	ザ クラシックご宿泊	ザ ベイスweetご宿泊
12/6 (金) ご宿泊	54,000円～	76,500円～

※客室タイプにより料金が異なります。

【お客様からのご予約、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

[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