

志摩観光ホテル

松阪牛と多彩な肉料理の饗宴

鉄板焼レストラン 山吹「プレミアムシェフズテーブル」

2025年1月17日（金）・18日（土）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2025年1月17日（金）、18日（土）の2日間、鉄板焼レストラン「山吹」でディナーイベントを開催します。山吹料理長 栗野 正也が特産松阪牛をはじめ、鴨、馬、豚など、滋味深い肉料理をメインとした多彩な品々をお届けします。



鉄板の上で焼かれる音や香ばしく芳醇な香り、シェフの巧みな技が織りなすライブ感、鉄板焼きの醍醐味。ディナーイベントでは、スパイスや薬味、香辛料にこだわった香り高い一皿をはじめ、様々な調理法で仕上げる多彩な肉料理と季節の魚介をご用意し、イベントならではの特別メニューとしてお楽しみいただく予定です。

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

鉄板焼 山吹「プレミアムシェフズテーブル」

- 開催日： 2025年1月17日（金）・18日（土）
- 時 間： 受付・ウェルカムドリンク | 17:30
ディナーイベント | 18:00
- 料 金： お一人様 45,000円（税金・サービス料込）※ドリンク別
- 場 所： 鉄板焼レストラン「山吹」（ザ クラブ 2F）
- 内 容： 山吹料理長 栗野 正也による特別コース
- 申込締切： 2025年1月14日（火）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。

鉄板焼きならではの魅力を存分に。

様々なスパイス、薬味が食材の香りと食感を高めるメニューの一部をご紹介します。

京鴨のはちみつロースト

八角やクミン、シナモン、コリアンダーなどたっぷりのスパイス、はちみつとともに漬けた鴨肉を香ばしくロースト。華やかな香りと旨みが広がります。



馬肉のタルタルステーキ

伊勢たくあんやエシャロット、ミョウガなど、様々な薬味を馬肉に合わせ、風味と食感を高めました。まろやかなソースで仕上げた繊細さと奥深い味わいを感じる一品。



特産松阪牛サーロインステーキ

糀玉味噌朴葉焼き

長期肥育することで、香りや旨みが増す特産松阪牛。まろやかな玉味噌の旨み、朴葉の香りが重なります。伊勢志摩備長炭で美味しさを引き出した滋味深い一品。



「プレミアムシェフズテーブル」特別宿泊プラン

ディナーイベントと合わせて宿泊プランをご用意しております。贅沢な時間を満喫する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 ベイスイートご宿泊
1/17（金） ご宿泊	64,000円～	82,500円～
1/18（土） ご宿泊	66,000円～	86,500円～

※客室タイプにより料金が異なります。

※詳細についてはお電話にてお問い合わせください。

【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