

## 志摩観光ホテル

心躍る華やかさと大人の味わい

「クリスマスアフタヌーンティー」予約受付開始

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731、総支配人：平田 芳久）では、2024年12月1日（日）から12月25日（水）まで、カフェ&ワインバー「リアン」にて「クリスマスアフタヌーンティー」を販売します。ホリデーシーズンを彩るスイーツやセイボリーで特別なひとときをお過ごしください。



三重県産の木材を使用したオリジナルスタンドに並ぶ、上品で美しい一品一品のなかでも、特におすすめは「松阪牛のビーフシチュー パイ包み焼き」。素材の旨味が詰まった濃厚な味わいです。また、クリスマスならではの華やかなスイーツや、丁寧に味わい深く仕立てたセイボリー。遊び心と洗練された味わいが共存し、大人のクリスマスを優雅に彩ります。

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

### クリスマスアフタヌーンティー

- 販売期間 2024年12月1日(日)～12月25日(水)
- 販売場所 カフェ&ワインバー「リアン」(ザクラブ2F)
- 時間 11:30～17:30 (※お日にちにより、2時間制とさせていただきます。)
- 料金 ¥5,800 (税金・サービス料含む)
- 予約制 前日17:30まで

#### <スイーツ>

愛らしいサンタクロースに見立てたいちご大福や、ホワイトチョコムースの雪だるま。リボンで飾った華やかないちごマカロンなど、クリスマスの煌めきを纏ったスイーツたちがテーブルを彩ります。一口ごとに広がる豊かな風味と繊細な甘さが、大人のひとときをより贅沢で優雅なものに演出します。



- ・サンタのいちご大福
  - ・雪だるまのホワイトチョコムース
  - ・いちごマカロン
  - ・スパイスクッキー
  - ・タルトフリユールージュ
  - ・チョコレートパウンドケーキ
  - ・ピスタチオスコーン
- など

#### <セイボリー>

サーモンのリエットシュエ、キャビアを添えた人参ムース、伊勢海老と伊勢まだいの伊勢茶パンロール、そしてパイの香ばしさに包まれた濃厚な松阪牛のビーフシチュー。シェフの技と三重が誇る贅沢な食材を使い、クリスマスの華やかさを添えたラインナップをお届けします。



- ・人参のムース キャビア添え
  - ・サーモンリエットシュエ
  - ・鴨のはちみつ柚子ロースト
- 林檎とベリーのタルト
- ・伊勢海老と伊勢まだい
- 伊勢茶のパンロール
- ・松阪牛のビーフシチュー パイ包み焼き
- など

【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。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご予約時にお申し出ください。

以上