

志摩観光ホテル

新茶の季節ならではの香り高い味わいを楽しむ 期間限定スイーツ「伊勢茶パフェ」が登場

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4月1日（火）から5月31日（土）までの期間、カフェ＆ワインバー「リアン」にて「伊勢茶パフェ」を販売します。様々な食感と味わいがグラスいっぱいになり、風味豊かな伊勢茶の美味しさと、一つひとつ丁寧に仕上げられた素材との調和をお楽しみいただけます。

詳細は別紙をご覧ください。



<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

期間限定スイーツ 「伊勢茶パフェ」

地元三重の「お茶漬けあられ」と呼ばれる素朴な味の田舎あられを添え、甘さを引き立てます。伊勢茶の生チョコレートとアイスやシフォンケーキ、わらび餅、粒あん、栗など様々な素材をグラスに重ね、甘酸っぱいフレッシュないちごで華やかさを表現。食べ進めるごとに異なる食感と豊かな伊勢茶の風味が広がり、最後まで飽きることなく楽しめる、新緑の季節にぴったりな和スイーツです。

< 地元で愛されるお菓子「お茶漬けあられ」 >

三重県で昔から親しまれる「お茶漬けあられ」は、香ばしく焼き上げた小粒のあられで、程よい塩味の素朴な味が魅力です。地元ではお菓子だけでなく、お茶漬けにしても食されるローカルフードです。あられの甘さと塩味のバランスと食感のアクセントを楽しめます。

パフェに合わせることで、地元で愛されるお菓子を知っていただきたいという思いも込めました。



<< 商品概要 >>

【販売期間】 2025年4月1日（火）～ 5月31日（土）

【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（L.O. 17:00）

【料金】 2,300円（ドリンクセット 3,500円）（税金・サービス料含む）

【販売数】 1日10食限定（販売数に達し次第、受付を終了します）

< こだわりの詰まったスイーツの数々 >（パフェ内容一例）

三重名産の伊勢茶をふんだんに使用し、上質な素材と組み合わせ魅力を引き出した和の風味あふれるスイーツをグラスに詰め込みました。

伊勢茶の生チョコレート

ホワイトチョコレートをベースにした濃厚でなめらかな口どけの生チョコレートです。上品な伊勢茶の香りとはのかな苦みが織りなす贅沢な味わいを堪能できます。

伊勢茶の白玉

ほんのりと伊勢茶が香る白玉は、もちっとした食感が特徴。伊勢茶ならではの深みのある風味がパフェに和の趣を感じるアクセントを加えます。

伊勢茶のジュレ

伊勢茶の香りと風味を閉じ込めたジュレは、ほんのり甘くさっぱりと仕上げることで、全体の味わいのバランスを引き締めます。

きな粉餡入りマカロン

パフェに飾ったマカロンの中には、香ばしい風味が広がるきな粉餡を挟み込みました。優しい甘さと和洋の味わいが調和します。

わらび餅

本わらび粉を使用し、とろけるような口あたりのわらび餅をガラスの下層に敷き詰めました。伊勢茶の風味が広がるスイーツと組み合わせることで、食べ終わりはさっぱりと、甘さ控えめで上品な後味を演出します。

◆「伊勢茶」について

「伊勢茶」とは三重県内で生産されるお茶の総称で、三重県は栽培面積・生産量それぞれで全国第3位のお茶の産地として知られています。南北に長い三重県では、地域の風土、地形、自然を活かしたお茶栽培が行われており、鈴鹿山脈の麓にある北勢地域では煎茶やかぶせ茶、山沿いの恵まれた条件の揃う南勢地域では煎茶のほかに深蒸し煎茶が多く生産されています。



◆カフェ&ワインバー「リアン」

開業時（1951年）の面影を色濃く伝える建物内にあり、大きな梁や照明など当初のままの意匠を残す、木の温かみのある雰囲気です。季節ごとに趣向を変えてお届けするアフタヌーンティーや、地元食材を使った軽食やケーキなど、庭園を眺めながら優雅なひとときをお過ごしいただけます。

【場 所】 ザ クラブ 2F

【営業時間】 11:30～17:30 (L.O. 17:00)

【席 数】 41席

【定 休 日】 水曜日



【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)

※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、事前にお申し出ください。

[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>

以 上