

日本の伝統的フランス料理を継承するシェフが志摩観光ホテルに集結！ 「クラブ・ドゥ・レリタージュ・キュリネール・フランセ」賞味会 2025年5月12日（月）開催

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 73）では、2025年5月12日（月）、フレンチレストラン「ラ・メール」にて、日本の伝統的フランス料理を継承する4人のシェフによる特別なコラボレーションイベント「クラブ・ドゥ・レリタージュ・キュリネール・フランセ」賞味会を開催します。

詳細は別紙のとおりです。



この賞味会では、「伊勢志摩のローカルガストロノミー」をテーマに、フランス料理の伝統を継承しながらも、独自の技術と創造性を加えた珠玉のコースをお楽しみいただけます。志摩観光ホテル総料理長樋口宏江のほか、フランス料理の名店で腕を振るう実力派シェフが一堂に会し、この日限りの特別な味わいをお届けします。

<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

「クラブ・ドゥ・レリタージュ・キュリネール・フランセ」賞味会
-À SHIMA KANKO HOTEL -

- 開催日：2025年5月12日（月）
- 時間：<受付> 12:00～
<賞味会> 12:30～
- 内容：4人のシェフによるコラボレーションコース
アルコール（またはノンアルコール）ペアリング
- 会場：フレンチレストラン「ラ・メール」（志摩観光ホテル ザ ベイスイート 5F）
- 料金：お一人様 45,000円（税金・サービス料込）
- 申込締切：2025年5月5日（月・祝）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。
※お席は相席となる場合がございます。あらかじめご了承ください。



志摩観光ホテル ザ ベイスイート



フレンチレストラン「ラ・メール」

出演シェフ・スタッフ

石井 剛（「モノリス」オーナーシェフ）

ミシュラン東京一つ星獲得。三つ星レストラン「ジョルジュ・ブラン」などで修行後、2010年に「モノリス」を開業。ル・テタンジェコンクール・ジャパンで2年連続準優勝の経歴を持つ。



手島 純也（「シェ・イノ」料理長）

ミシュラン一つ星、ゴ・エ・ミヨ 3 トック獲得。2018 年より「シェ・イノ」料理長を務め、クラシックフレンチの日本屈指の継承者として高い評価を受ける。



森永 宣行（「ドロワ」オーナーシェフ）

ミシュラン一つ星を 7 年連続獲得。2023 年「第 20 回 メートル・キュイジニエ・ド・フランス “ジャン・シリンジャー杯”」準優勝。京都御所前にて「ドロワ」を開業し、確かな技術で多くの支持を集める。



樋口 宏江（「ラ・メール」シェフ／志摩観光ホテル 総料理長）

2014 年、志摩観光ホテル総料理長に就任。2016 年 G7 伊勢志摩サミットにてワーキング・ディナーを担当。2023 年フランス政府より農事功労章「シュヴァリエ」、2024 年料理マスターズ「シルバー賞」、文化庁長官表彰受賞。



櫻井 海（「モノリス」支配人／「ラ・メール」サービスチームに参加）

特別宿泊プラン

イベントご参加のお客様には、以下の特別宿泊プランをご用意しております。

ザ クラシックご宿泊	ザ ベイスイートご宿泊
65,500円～	84,000円～

※2025 年 5 月 11 日（日）、12 日（月）のいずれのご宿泊でもご利用いただけます。
※2 名 1 室利用時の 1 泊・賞味会・朝食付き料金（お一人様）

「クラブ・ドゥ・レリタージュ・キュリネール・フランセ」について

「クラブ・ドゥ・レリタージュ・キュリネール・フランセ」
(通称：クラブ・エリタージュ) は、伝統的フランス料理の
継承と進化を目指し、2023年に発足した組織です。

「エリタージュ (継承)」という名の通り、フランス料理の伝統
技術を次世代へと引き継ぎながら、技術講習会やイベントを通じ
てその魅力を発信しています。



【お客様からのご予約、賞味会・ご宿泊へのお問い合わせ先】

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