

志摩観光ホテル フレンチレストラン「ラ・メール」 伊勢志摩のクラフトビールと「海の幸フランス料理」のマリアージュ 「BIÈRE & BLEU (ビエール エ ブルー)」2025年5月25日(日)開催

志摩観光ホテル(所在地:三重県志摩市阿児町神明731)では、2025年5月25日(日)、フレンチレストラン「ラ・メール」にて、伊勢志摩の風土を映した3社のクラフトビールと総料理長 樋口宏江が紡ぐ「海の幸フランス料理」の饗宴を開催します。醸造家のこだわりが詰まった一杯とともに、初夏の特別なランチタイムをお届けします

詳細は別紙のとおりです。



<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

BIÈRE & BLEU (ビエール エ ブルー)
～伊勢志摩クラフトビールと海の幸フランス料理のマリアージュ～

- 開催日： 2025年5月25日(日)
- 時間： <受付> 12:00～
<イベント> 12:30～
- 内容： 伊勢志摩のクラフトビール3社のビールと海の幸フランス料理
- ブルワリー： ISEKADO、志摩醸造、ひみつビール
- 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 25,000円 (税金・サービス料込)
- 申込締切： 2025年5月18日(日) 18:00
- ご予約： お電話にて承ります TEL 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。



フレンチレストラン「ラ・メール」



総料理長 樋口宏江

クラフトビールの魅力を引き出す一皿を総料理長 樋口 宏江が考案



ISEKADO

ホップの爽やかさと軽やかな苦みが魅力のペールエール。野生酵母、柚子の果皮、華やかな香りと軽やかな口当たりのヒメホワイトから和のテイストをイメージ。伊勢志摩備長炭で炙り、香ばしさを加えたカツオを合わせました。

志摩醸造

志摩産のお米を使ったフラッグシップビールの『COLD IPA』を中心に、お米由来の柔らかな味わい、心地よい苦みや風味が松阪豚のしっかりとした旨みを引き出します。志摩産の米ともち麦を使ったりゾットとともに。



ひみつビール

こだわりの素材が豊かに感じられるひみつビール。自社栽培の八朔や夏みかん、ハーブを使った爽やかな味わいをセレクトします。ビール文化が盛んなベルギーの郷土料理「ムール・フリット」を車海老のアレンジで。

特別宿泊プラン

ホテルステイとセットで楽しめる宿泊プランもご用意しています。

ザ クラシックご宿泊	ザ ベイスイートご宿泊
48,500円～	64,000円～

※2025年5月24日(土)、25日(日)のご宿泊が対象です。宿泊日により料金が異なります。
※2名1室利用時の1泊・賞味会・朝食付き料金(お一人様)

【お客様からのイベント予約、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

ブルワリーを訪ねて。地域の魅力を創造する醸造家と料理人のコラボレーション

■ISEKADO（三重県伊勢市）

東海地方で最大級、最新鋭の設備を持ち、酵母にこだわったビールづくりを行う。
高い技術と知見で天然酵母を自在に活かし生まれるビールは世界の数々のアワードを受賞。



■志摩醸造（三重県志摩市）

株式会社近鉄リテリングが運営するクラフトビール醸造所。地元素材にこだわり、ビールごとに仕込み水の Ph を調整するなど熟練醸造家の繊細な技で理想の味わいを追求。



■ひみつビール（三重県伊勢市）

地元の原料を使った特徴のあるビールづくりは県内外に多くのファンを持つ。畑で作るハーブや果物を材料にする「ファームハウスブルワリー」で年間 60 種以上のクラフトビールを生産。



[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