
志摩観光ホテル 総料理長 樋口宏江
著書『自然への想いを繋ぐ皿「海の幸フランス料理」の伝統と未来』
発刊記念晩餐会 2025 年 9 月 6 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）では、志摩観光ホテル総料理長 樋口宏江 初の著書『自然への想いを繋ぐ皿「海の幸フランス料理」の伝統と未来』の発刊を記念した晩餐会を 2025 年 9 月 6 日（土）に開催します。本書で表現された総料理長 樋口の料理哲学、三重・伊勢志摩の豊かな自然への深い敬意が込められた珠玉のコース料理を、ぜひこの機会にご体験ください。

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

本晩餐会では、2025 年 5 月に発刊された樋口宏江総料理長の著書『自然への想いを繋ぐ皿「海の幸フランス料理」の伝統と未来』に掲載されたメニューを含め、「今、お客様に届けたい一品」で構成される特別なコース料理をご用意します。ホテル伝統の「海の幸フランス料理」を継承しながら、積み上げてきた料理技術と進化の形を五感でお楽しみいただけます。

また、当日は構想から発刊まで 2 年をかけ進めた書籍制作の裏側を、生産者様や樋口による撮影エピソードとともにご紹介します。

晩餐会にご参加いただいた方には、樋口宏江のサイン入り書籍を謹呈します。

志摩観光ホテル総料理長 樋口宏江
自然への想いを繋ぐ皿「海の幸フランス料理」の伝統と未来
発刊記念晩餐会

- 開催日： 2025 年 9 月 6 日（土）
- 時間： <受付・カクテルタイム> 17:30～
 <晩餐会> 18:00～
- 内容： 総料理長 樋口宏江によるコース料理
 アルコール（またはノンアルコール）ペアリング
- 会場： 志摩観光ホテル 「真珠の間」
- 料金： お一人様 55,000 円 （税金・サービス料込）
 （料理、ペアリングドリンク含む、サイン入り書籍謹呈）
- 申込締切： 2025 年 8 月 30 日（土）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。

特別宿泊プランのご案内

晩餐会へご参加の方に特別宿泊プランをご用意しております。

- 対象 2025 年 9 月 6 日（土）ご宿泊
- 内容 1泊 晩餐会・朝食付き（2名1室ご利用時のおひとり様料金）
 - ・ザ クラシックご宿泊 79,000 円～
 - ・ザ ベイスイートご宿泊 101,000 円～※上記料金には晩餐会料金 55,000 円が含まれます。

【お客様からのご予約、晩餐会・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

■書籍紹介

自然への想いを繋ぐ皿「海の幸フランス料理」の伝統と未来

志摩観光ホテル総料理長 樋口宏江が伊勢志摩の豊かな自然と生産者への深い敬意を込めて綴った一冊。日々伊勢海老と鮑を使い、探究を重ねてきたからこそその料理技術、古典をベースにした料理の進化の形、新たな食材の開拓と地元の繋がり、美しい自然に囲まれたリゾートホテルならではの取り組みなど、自身の料理と想いを写真、レシピ、コラムを通して紹介しています。

<目次>

- Chapter I 海のリズムにゆだねる
- Chapter II 伊勢海老
- Chapter III 鮑
- Chapter IV 大地の声を聴く
- Chapter V 伝統を未来に

著 者： 志摩観光ホテル 総料理長 樋口 宏江

出版社： 柴田書店

価 格： 4,180 円（税込）

発売日： 2025 年 5 月 26 日（月）

ページ数：192 ページ（オールカラー）



以 上