

都リゾート 志摩 ベイサイドテラス
和×洋 どちらも味わう
『和洋のいちごのアフタヌーンティー2026』予約スタート！
～和とフレンチが出会う、海辺のオーベルジュ発のご褒美アフタヌーンティー～

都リゾート 志摩 ベイサイドテラス（所在地：三重県志摩市阿児町鵜方 3618-33）では、2026 年 2 月から 4 月までの金・土・日・祝日に、レストラン「マレナ SHIMA」にて『和洋のいちごのアフタヌーンティー』を販売します。

今回のアフタヌーンティーで味わえるのは、「リナロール」という甘い香り成分を多く含む三重県産いちご『かおり野』、甘味・酸味・風味・うま味が“よつぼし級”に揃ったことから名付けられた『よつぼし』、志摩市特産の『レッドパール』など、地元の自然に育まれた旬のいちごたち。これらをシェフ・パティシエたちが和洋それぞれの技法を活かし、自由な発想でスイーツやセイボリーに仕上げました。



『和洋のいちごのアフタヌーンティー』

都リゾート 志摩 ベイサイドテラスは昨年 12 月、大規模改装を経てリニューアルオープン。英虞湾の絶景を望む白亜の建物は、よりリゾート感あふれる空間へと生まれ変わりました。開放的な雰囲気の中、和食とフレンチ、2 つのレストランを併せ持つ当館ならではの華やかなアフタヌーンティーをぜひご堪能ください。

詳しくは別紙をご覧ください。

<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>

都リゾート 志摩 ベイサイドテラス 営業企画部
〒517-0501 三重県志摩市阿児町鵜方 3618-33
TEL : 0599-43-7211 FAX : 0599-43-7225

都ホテルズ&リゾーツ

■概要

1. 名 称： 都リゾート 志摩 ベイサイドテラス『和洋のいちごのアフタヌーンティー2026』
2. 販売期間： 2026年2月1日(日)～4月29日(水・祝) 金・土・日・祝
3. 店 舗： レストラン「マレナ SHIMA」
4. 時 間： 12:00～/12:30～/13:00～
5. 料 金： ドリンク飲み放題付 お1人様 5,800円
ドリンク飲み放題+スパークリングワイン1杯付 お1人様 6,500円
6. 内 容：

【スイーツ】



いちごモンブラン《洋》

ココナッツメレンゲに、レアチーズといちごのムースを重ね、さらにルビーチョコレートのクリームを幾重にもあしらいました。周りにはスライスしたいちごを添え、真珠を思わせるシリアル入りホワイトチョコレートをアクセントに乗せました。



もちもちパンナコッタ《洋》

もちもちとした独特の食感が楽しい、グラス仕立てのパンナコッタです。濃厚な味わいに寄り添うのは、爽やかな酸味が広がるラズベリーソース。甘みと酸味、赤と白――それぞれのコントラストが際立つ、見た目にも華やかな一品です。



かおり野の最中《和》

三重県産いちご「かおり野」をまるごと一粒包み込んだ、貝モチーフの最中です。やさしい甘さの粒あんに、いちご、真珠をイメージした白玉が並び、志摩ならではの物語を感じる和スイーツに仕上りました。



いちごのロールケーキ《洋》

志摩産いちご「レッドパール」を合わせたいちごムースを、ふんわりとしたロールケーキ生地で包みました。コロンとしたフォルムも愛らしい、ひと口サイズのスイーツです。



かおり野のフルーツ飴《和&洋》

しづくのように纖細に伸びたフォルムが印象的ないちごのフルーツ飴。ぱりっとした歯ざわりのあとに、いちごのみずみずしさがふわりと広がります。人気のフルーツ飴をほろ苦いカラメルで仕上げることで、和と洋がほどよく溶け合う新しいスイーツになりました。



いちごのフルーツサンド《洋》

ラズベリーとピーチが練り込まれた、香り豊かな国産小麦パンで作ったフルーツサンド。真っ赤な外皮と白い果肉のコントラストが特徴の三重県産いちご「かおり野」ならではの、断面の美しさも楽しめるサンドウィッチです。



いちごのぎゅうひ包み《和》

伊勢の地で100年以上続く老舗「伊勢製餡所」。職人が丁寧に炊き上げた粒あんが人気です。この抹茶あんにいちごをのせ、鮮やかな色のコントラストを引き立てる三角形の苺大福に仕上りました。

【氷菓】



よつぼしで作ったシャーベット 《洋》

“よつぼし級”的甘み・酸味・風味・うま味を持ついちご『よつぼし』を、果汁も果肉もまるごと味わえるシャーベットに仕上げました。あえて裏ごしをせず、いちご本来のつぶつぶ感とみずみずしさを楽しめる、ベイサイドテラスオリジナルの一品です。

【セイボリー】



伊勢どりのムース ポルト酒風味 《洋》

低温でじっくり火入れした伊勢どりに、生クリームとハーブを合わせてなめらかな一口ムースに仕上げました。ポルト酒のジュレでコーティングし、金箔をそっとあしらつた、見た目も味わいも大人の一品です。



小エビとブリニ キイチゴ風味のソース 《洋》

ロシア発祥のオードブル用パンケーキ「ブリニ」。ふんわり食感のブリニに、サクサクに揚げた小エビをのせ、キイチゴのマヨネーズソースで見た目もかわいらしく仕上げました。



鴨胸肉のロースト ベリーのソース 《洋》

柔らかくローストした鴨胸肉に、ブルーベリーやフランボワーズ、グロゼイユなどのベリーを使ったソースを合わせました。鴨肉の濃厚な旨味とベリーの爽やかさが絶妙に調和し、食欲をそそる一皿です。



いちごと甘納豆チーズ おこげと共に 《和&洋》

新食感の一皿！ゆかりと白ごまを混ぜ込んだ三重のブランド米「結びの神」を香ばしくカリッと焼き上げた和風ガレットに、甘納豆とクリームチーズのマッシュ、角切りいちごを重ねました。和と洋の楽しみがギュッと凝縮されたオードブルです。



ホタテ貝といちごのサラダ仕立て シェリービネガーのドレッシング 《洋》

フレンチシェフならではのセンスが光るサラダ。ホタテやいちごにカラフルな根菜を合わせ、酸味を抑えた爽やかなシェリービネガーのドレッシングで、食べやすくまとめました。

【ドリンク】

アフタヌーンティーにはドリンク飲み放題がセットになっております。コーヒー、カフェオレ、ロンネフェルト紅茶など、さまざまな種類のドリンクをご自由にお楽しみいただけます。

- ・コーヒー（ホット＆アイス）
- ・カフェオレ（ホット＆アイス）
- ・ロンネフェルト紅茶（6～7種類）

ロンネフェルトは、約200年の歴史を持つドイツの紅茶ブランドです。各国の茶園から厳選された最高級茶葉のみを使用、伝統的な製法で作られた豊かな香りは世界中で愛されています。



■『和洋のいちごのアフタヌーンティー』付き宿泊プラン

『和洋のいちごのアフタヌーンティー』と宿泊がセットになったプランもご用意しています。ホテルホームページまたは宿泊予約サイト（じゃらんnet、楽天トラベル、一休.com）にてご予約いただけます。



■都リゾート 志摩 ベイサイドテラス



英虞湾の絶景を望む、南欧風リゾートホテル 海辺のオーベルジュ

1992年、名門リゾートゴルフコース<近鉄賢島カンツリークラブ>に隣接した高級会員制ホテルとして誕生した『プライムリゾート賢島』。以来、優雅な大人の休日を演出するリゾート型フルサービスホテルとして、洗練されたおもてなしでゲストの皆さまをお迎えしています。2019年のブランド再編により『都リゾート 志摩 ベイサイドテラス』に改名し、現在に至ります。

日本でも有数の美しさを誇る英虞湾の絶景に建つ全室テラス付の南欧風建物はリゾート感にあふれ、まるで異国に足を踏み入れたかのように、館内すべてがフォトジェニックです。さらに伊勢志摩の豊かな自然に育まれた食材を、和食＆フレンチの2人の料理長がそれぞれの感性でフルコースに仕立てて提供しています。都リゾート 志摩 ベイサイドテラスは、目でも舌でも楽しめる、絶景の“海辺のオーベルジュ”です。

※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。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※料理内容は予告なく変更になる場合がございます。

※営業日および営業時間を変更する場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

■ご予約・お問い合わせ先

都リゾート 志摩 ベイサイドテラス 営業企画部 TEL:0599-43-7211 (受付:平日 9:30~17:30)
URL: <https://www.miakohotels.ne.jp/bayside-terrace/>

以 上