

志摩観光ホテル 開業75周年記念晩餐会 —歴史と美食が響き合う、一夜限りの祝宴— 2026年4月25日（土）開催

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市）は、2026年4月3日（金）に開業75周年を迎えます。これまで支えてくださった多くのお客様への感謝の想いを込め、2026年4月25日（土）、「開業75周年記念晩餐会」を開催します。ホテルの歩みを振り返りながら、料理を通してその歴史と精神に触れていただく特別な一夜です。開業以来大切にしてきた「志摩の地とともにあるホテル」という想いを軸に、伝統料理を含む品々を中心に構成したコースをご用意します。



<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

都ホテルズ&リゾーツ

開業 75 周年記念晚餐会は、志摩観光ホテルが歩んできた歴史と、未来へ受け継ぐ想いを料理で表現する記念企画として開催します。

会場となる宴会棟「真珠の間」では、カクテルタイムから始まる優雅なひとときを演出。料理は、ホテルの伝統を象徴する一皿をはじめ、志摩の風土や食文化を大切にした構成でご提供します。

当日は、第 7 代総料理長 橋口宏江、第 6 代総料理長 宮崎英男（現名誉料理長）が、お客様のお席へ伺い、これまでの歩みや料理に込めた想いを直接お伝えするひとときを設ける予定です。さらに、クラシックの生演奏で 75 周年にふさわしい上質で心豊かな時間をお楽しみいただきます。



左) 第 7 代総料理長 橋口宏江

右) 第 6 代総料理長 宮崎英男

(現名誉料理長)

志摩観光ホテル 開業 75 周年記念晚餐会 — 歴史と美食が響き合う、一夜限りの祝宴 —

- 開催日： 2026 年 4 月 25 日（土）
- 時 間： <受付・カクテルタイム> 17:30～
<晚餐会> 18:00～
- 内 容： 総料理長 橋口宏江による特別コース
アルコール（またはノンアルコール）ペアリング
- 会 場： 志摩観光ホテル 「真珠の間」
- 参 加 費： お一人様 75,000 円（税金・サービス料込）
(料理、ペアリングドリンク含む)
- 申込締切： 2026 年 4 月 18 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 2026年4月25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 108,000円~

・ザ ベイスイートご宿泊 150,000円~

※上記料金には晩餐会料金75,000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

志摩観光ホテルの歴史

志摩観光ホテルは、1951年4月3日、伊勢志摩国立公園・賢島の地に開業しました。

英虞湾を望む自然豊かな環境のもと、「伊勢志摩の迎賓館」として国内外の賓客を迎えてきました。2016年にはG7伊勢志摩サミットの主会場として各国首脳を迎える、そのおもてなしと食の取り組みは国内外から高い評価を受けました。

開業以来、地域の食材と真摯に向き合い、土地の風土や生産者の想いを料理で表現する姿勢は、志摩観光ホテルの核となる哲学です。現在は「伊勢志摩ガストロノミー」として、三重の豊かな食文化を未来へつなぐ取り組みを推進。生産者との連携を深めながら、志摩ならではの美食体験を磨き続けています。

開業75周年という節目を迎えるにあたり、これまで支えてくださったすべての方々への感謝を胸に、志摩観光ホテルはこれからも、志摩の地とともに歩み続けてまいります。



[志摩観光ホテル]

公式サイト <https://www.miakohotels.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.miakohotels.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