

志摩観光ホテル

季節限定 鮎を多彩な調理法で味わう「鮎づくし会席」販売

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市）は、2026年7月1日（水）から9月30日（水）までの期間限定で、和食「浜木綿」にて『鮎づくし会席』を販売します。海女文化が息づく伊勢志摩では、鮎は古くから食文化を支えてきた食材の一つです。本会席では、和食総料理長 塚原巨司が鮎をさまざまな調理法で仕立て、一品ごとに異なる味わいや食感をご堪能いただけます。詳細は別紙のとおりです。



造り、吸物、焼物、揚げ物、寿司まで、鮎をさまざまな調理法でご用意しました。低温調理と蒸し鮎の食べ比べ、三種の味わいで楽しむ鮎三味焼きなど、多彩な味わいをご堪能いただけます。

<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

別紙

- 商品名 和食浜木綿「鮑づくし会席」
- 販売日 2026年7月1日(水)～9月30日(水)
- 場所 志摩観光ホテル ザ ベイスイート 4F 和食「浜木綿」
- 時間 ご夕食 17:30～21:00 (ラストオーダー19:30)
- 料金 37,000円(税金・サービス料込)
- 予約 要予約 前日18:00まで

■お献立

- 先付け 鮑と季節の野菜 柑橘酢味噌添え
- 吸物 清水仕立て 煮鮑葛打ち 鮑真薯
- 造り 磯の香りのする低温調理の鮑
柔らかく仕上げた蒸し鮑 肝醤油と岩戸塩
- 焼物 鮑三味焼き 味噌漬け 山椒 バター醤油
- 箸休め あおさ素麺 煮鮑と無花果天ぷら
- 温菜 鮑と鱧の小鍋
- 揚げ物 鮑唐墨身巻揚げ 鮑白扇揚げ 鮑あおさ衣揚げ
- 食事 鮑と魚介のにぎり寿司
- 留椀 赤だし
- 水菓子 盛り合わせ 甘未と果実



低温調理の鮑と蒸し鮑の食べ比べ

磯の香りを引き出した低温調理の鮑と、柔らかく蒸し上げた鮑を食べ比べで楽しむ一皿。
肝醤油と岩戸塩でご賞味いただきます。



三種の味わいで楽しむ鮭三味焼き

味噌漬け、山椒、バター醤油の三種の味付けで仕上げた焼物。
調理法と味付けの違いによる鮭の味わいをお楽しみいただけます。



鮭と鱧を味わう小鍋仕立て

蒸し鮭と鱧を中心に、原木椎茸や白葱などの季節の食材を合わせた温菜。
熊野地鶏の出汁でお楽しみいただけます。



締めくくりを彩る鮑と魚介のにぎり寿司

鮑と旬の魚介を握り寿司をご用意。
会席の最後まで鮑の味わいをご堪能いただけます。

和食総料理長 塚原 巨司（つかはら きょうじ）コメント

鮑は調理法によって異なる食感や味わいを楽しめる食材です。
本会席では一皿ごとに異なる魅力を味わっていただけるよう構成
しました。夏の伊勢志摩を訪れる機会に、鮑の多彩な味わい
をお楽しみいただければ幸いです。

【経歴】

1986年博多都ホテル入社。シェラトン都ホテル大阪 日本料理「都」・
「うえまち」で研鑽を積む。2016年G7伊勢志摩サミットで和食料
理の提供に携わり、2019年志摩観光ホテル和食総料理長に就任。



「鮑づくし会席」を味わう特別宿泊プラン

- ご宿泊 2026年7月1日（水）～9月30日（水）
- ご予約 2026年6月17日（水）より公式サイトにて予約受付開始
- 料金 ザ クラシックご宿泊 61,480円～
ザ ベイスイートご宿泊 89,050円～
- 内容 1泊 夕朝食付（2名1室ご利用時のおひとり様料金）
宿泊プラン特典 ホテルオリジナル日本酒「志摩」
おひとり様1合付き

※他のアルコール商品への変更はいたしかねます。

※ノンアルコールドリンクへの変更は承ります。

※未成年のお客様、お車を運転するお客様にはノンアルコール飲料を提供します。



【お客様からのご予約、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

[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