

志摩観光ホテル

マスカットや栗など季節の実りと三重の味覚を楽しむ

「秋のアフタヌーンティー」を販売

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731）では、2026 年 9 月 3 日（木）から 11 月 30 日（月）までの期間、カフェ＆ワインバー「リアン」にて、秋の味覚を楽しむ「秋のアフタヌーンティー」を販売します。

マスカットや栗、いちじくなど、秋を彩る果実や木の実を取り入れたスイーツと、伊勢海老や松阪牛などを使ったセイボリーをご用意しました。三重の季節の実りをさまざまな味わいで楽しむ、秋ならではのアフタヌーンティー。豊富な紅茶やコーヒーとともに、穏やかな秋の伊勢志摩で優雅なティータイムをお楽しみください。

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

「秋のアフタヌーンティー」概要

- 期 間 2026 年 9 月 3 日（木）～11 月 30 日（月）※火・水曜日定休
- 時 間 11:30～17:30（ラストオーダー17:00）
- 場 所 カフェ＆ワインバー「リアン」（ザ クラブ 2F）
- 料 金 お一人様 ￥6,800（税金・サービス料込）
- 予 約 前日 17:30 までのご予約制
- メニュー

【スイーツ】

マスカットのヴェリーヌ／葡萄のもちどら焼き／さつまいものシュークリーム／いちじくのパウンドケーキ／キャラメルナッツタルト／マスカットのロールケーキ／栗のテリーヌ／りんごのマカロン／柑橘ショコラ／いちじくのパート・ド・フリュイ／栗のスコーン／柿のジャム・クロテッドクリーム

【セイボリー】

伊勢海老ときのこのライスコロケ／伊勢どりの最中／松阪牛と松阪赤菜のホットサンド／かぼちゃのムース イクラ添え／原木椎茸のファルシ

【ドリンク】

ロンネフェルト ティーコレクション 12種／ハーブティー3種／フルーツハーブティー3種／伊勢本かぶせ茶／ブレンドコーヒー／カフェラテ／カプチーノ／エスプレッソ

■お客様からのご予約・お問い合わせ先

志摩観光ホテル TEL 0599-43-1211（代表） 9:00～20:00

秋の実りが満載のスイーツ

マスカットや葡萄、栗、いちじく、りんご、柿など、秋を感じる素材を多彩なスイーツに仕立てました。瑞々しい果実の味わいから、栗やナッツのコクと香ばしさまで、秋の実りを感じるラインナップをお楽しみいただけます。



マスカットのヴェリーヌ

マスカルポーネのパンナコッタにレモンジュレ、エルダーフラワージュレを重ね、フレッシュのマスカットをたっぷりあしらいました。



さつまいものシュークリーム
シュー生地にゴマのカスタードとさつまいものクリームをたっぷり絞り絞りました。



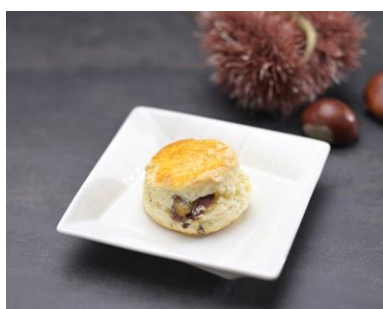
りんごのマカロン
クリームチーズ、レーズン、リンゴのジャムをマカロンでサンド。



栗のテリーヌ
ホワイトチョコレートをベースに栗の風味を生かした濃厚なテリーヌ。



葡萄のもちどら焼き
総料理長樋口宏江が担当する和菓子。セミドライにした三重県産ぶどうをこしあんを加えたバタークリーム、ぶどうのジュレで優しく包みました。



栗のスコーン
渋皮煮の栗を混ぜ込んで焼き上げました。柿のジャムとクロテッドクリームとともに。



マスカットのロールケーキ
マスカットの美味しさを感じられるようシンプルに仕立てました。



キャラメルナッツタルト
アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオをキャラメルと合わせました。洋ナシのコンポートを乗せて。

三重の豊かさを味わうセイボリー

伊勢海老や伊勢どり、松阪牛など、三重を代表する食材もアフタヌーンティーならではの一品に。きのこやかぼちゃなど秋の素材を合わせ、甘味の合間にも楽しめる 5 品をご用意します。



- ・伊勢海老ときのこのライスコロケ
- ・伊勢どりの最中
- ・松阪牛と松阪赤菜のホットサンド
- ・かぼちゃのムース イクラ添え
- ・原木椎茸のファルシ



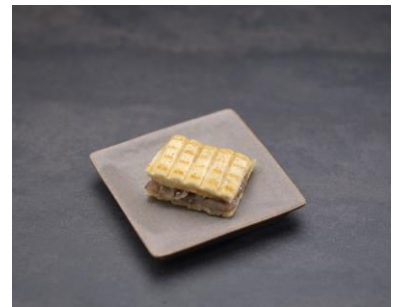
原木椎茸のファルシ

松阪産原木椎茸に伊勢真鯛と帆立のムースを詰めました。



伊勢どりの最中

伊勢どりのコンフィと桃のピューレを合わせた最中仕立て。



松阪牛と松阪赤菜の ホットサンド

「みえの伝統野菜」の松阪赤菜を松阪牛とともに。

豊富なドリンクとともに



ドイツの老舗紅茶ブランド「ロンネフェルト」のティーコレクション 12 種をはじめ、ハーブティーや伊勢本かぶせ茶、コーヒーなどを取り揃えています。

[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 <https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/topic/information/196>

※写真はすべてイメージです。

以 上