

志摩観光ホテル

季節限定 伊勢海老の魅力を一席で巡る「伊勢海老づくし会席」販売

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市）は、2026 年 10 月 1 日（木）から 2027 年 2 月 28 日（日）までの期間限定で、和食「浜木綿」にて「伊勢海老づくし会席」を販売します。鮮やかな姿、透き通る身の甘み、火を入れることで深まる香ばしさ。伊勢海老は、仕立てによって幾つもの表情を見せる秋冬を代表する味覚です。本会席では、華やかな姿造りから、椀物、焼物、天ぷら、にぎり寿司、赤だしまで、伊勢海老の奥深い魅力を一席でご堪能いただけます。詳細は別紙のとおりです。



造りで味わう瑞々しい甘み、焼くことで立ち上がる香り、端正な出汁が引き出す繊細な旨み、天ぷらの軽やかな食感、そして赤だしに溶け込む濃厚な旨み。仕立てによって移ろう、伊勢海老の多彩な表情をお楽しみいただけます。

<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「伊勢海老づくし会席」
- 販売日 2026年10月1日（木）～ 2027年2月28日（日）
- 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

姿 造 り	伊勢海老の姿盛り	－ 昆布締め 焼き霜作り 洗い作り
吸 物	清水仕立て	－ 伊勢海老真薯 伊勢まだい 木の子
焼 物	伊勢海老源平焼き	－ 塩焼き 山椒焼き
箸 休 め	伊勢海老と鰻蒲焼き	－ とろろそば 刻み葱 旨出汁
温 菜	伊勢海老旨煮	－ 原木椎茸 菊大根 厚揚げ 里芋
合 肴	伊勢海老の天ぷら	－ あおさのりかき揚げ 木の子天ぷら
食 事	伊勢海老と魚介のにぎり寿司	
留 椀	伊勢海老の赤だし	
水 菓 子	果実と甘味	

姿、甘み、香り、旨み—— 伊勢海老を巡る一席。



【造り】華やかな姿に、三つの味わいを重ねて

会席の幕開けは、伊勢海老の姿造り。昆布締めで甘みを引き出し、焼き霜で香ばしさを添え、洗いで身の弾力と瑞々しさを際立たせました。目にも華やかな一皿に、三つの異なる表情を映します。



【椀物】端正な出汁に重なる、伊勢海老と伊勢まだいの旨み

繊細で澄んだ味わいに仕立てた、和食総料理長塚原巨司自慢の出汁を堪能する椀物。伊勢海老真薯の上品な甘みに伊勢まだいのふくよかな旨みを重ねました。



**【焼物】炭火で引き出す、
伊勢海老の旨みと香り**

塩焼きは、伊勢海老そのものの香りと甘みを端正に。山椒焼きは、芳しい香りとともに余韻まで印象深く。紅白に見立てた源平焼きでは火を入れることで増す伊勢海老の魅力をご堪能ください。



**【温菜】お好みの火入れで愉しむ、
伊勢海老の甘み**

原木椎茸、菊大根、厚揚げ、里芋などを旨煮に仕立てた鍋に、湯引きした伊勢海老を入れ、お好みの火入れでお召し上がりいただけます。出汁を含んだ具材とともに味わう一品です。



**【食事】二つの仕立てで味わう、伊勢海老の
にぎり寿司**

伊勢海老は洗いと湯引きの二種を、季節の魚介とともににぎり寿司でご用意します。締めくくりには、伊勢海老の味噌から引き出した濃厚な旨みが溶け込む赤だしをお楽しみいただきます。

和食総料理長 塚原 巨司（つかはら きょうじ）コメント

伊勢海老は調理法や仕立てによって甘みや香り、食感が大きく変わる奥深い食材です。本会席では、華やかな姿とともに、その魅力を姿造りから赤だしまで、一つの流れとして楽しんでいただけるよう構成しました。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。



「伊勢海老づくし会席」を味わう特別宿泊プラン

- ご宿泊 2026 年 10 月 1 日（木）～ 2027 年 2 月 28 日（日）
- ご予約 2026 年 9 月 17 日（木）11:00 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）

<都プラス会員様特典>

2026 年 10 月 1 日（木）～10 月 31 日（土）のご利用で、「伊勢海老づくし会席」を会員様 1 名につき 1,000 円引きでご利用いただけます。新規入会および当日のご入会も対象です。

※宿泊プランでご利用のお客様も対象です。

※他の割引・特典との併用はできません。

> 都ホテルズ & リゾーツのロイヤリティプログラム「都プラス」は、入会金・年会費無料でご入会いただけます。<https://www.miyakohotels.ne.jp/plus/>

【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