

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2018 秋号



山里と海

肉の芸術、松阪牛や

海の宝石、真珠を巡り

地域の魅力を

五感で感じるオトナ旅。

Shima Kanko Hotel



2018年7月7日開催「伊勢志摩ガストロノミー～七夕晩餐会～」

連載 美食の歓び

ガストロノミーとはなんだろう

文 中村孝則

この連載タイトルは、キュル
ノンスキーの代表的な著書『美
食の歓び』（中公文庫）から拝
借した。キュルノンスキーは、

20世紀でもっとも著名な美食家
であり、ガストロノミーの本を
たくさん書いている。ガストロ
ノミーという言葉は、近頃日本
のメディアでも使われるように
なったが、日本語だと「美食
学」と訳される場合が多い。そ
の言葉の中には、料理の技法や
栄養学的な見地だけでなく、そ
の料理が生み出される地理的な

要因や食文化、あるいは歴史的な
背景まで含めた、総合的な知
見が含まれる。そのあたり、

キュルノンスキーの著書は、示
唆に富んでいるのだが、昨今の
ガストロノミーをめぐる環境は、
レストランそのものの演出やシェ
フの哲学や思考性も、その範疇
に含まれるようになった。逆に

言えば、食する方も料理の味わ
いの良し悪しや、素材の希少性
だけでなく、その奥にある背景
に想いを馳せなければ、ただの
大食漢に甘んじてしまうのだろ
う。

しばさわたのし
澁澤龍彦が、その著書『華や
かな食物誌』（河出書房新書）

で「ガストロノミーとは、必要
を快楽に変えるための技術であ
る」と指摘するのは、卓見であ

ると思うが、ただ胃袋を満たすために動物のようにがつがつ食うだけでは、美食とはなんの関係もない。その点は、エロティシズムと似たようなものであると、澁澤は指摘する。エロティシズムが成立するためには、私たちの想像力が関与しなければならぬし、反省的機能がはたらかなければならない。それは美食においても同じことなのだろう。

さる7月7日に志摩観光ホテルでは「伊勢志摩ガストロノミー」というイベントを初開催したのだが、それは伊勢志摩の豊富な食材を味わうことだけを目的にはしていない。この土地で育まれた美食がどのように育

まれ、どうやって次世代につないでいくのか。さらに言えば、それは私たちにどのような豊かさを与えてくれるのかを思索するための、貴重な機会になったと思う。その文脈で言えば、伊勢志摩はガストロノミーの本質を理解するための絶好の土地ではないだろうか。次号以降は、伊勢志摩に眠るローカル・ガストロノミーの魅力について、掘り下げて行きたいと思う。



中村 孝則

コラムニスト・美食評論家

ガストロノミーやライフスタイルをテーマに新聞や雑誌で執筆。主な著書に『名店レンビの巡礼修業』（世界文化社）教書に『ザ・シガーライフ』（ヒロミエンタープライズ）がある。現在『世界ベストレストラン50』の日本評議委員長も務める。伊勢志摩ガストロノミーのイベント案内役。

松阪牛フィレ肉 伊勢志摩備長炭焼 かつおのコンソメとともに



紀伊長島産ウニの冷製スープ



● 松本畜産

伊勢神宮

志摩観光ホテル

特集
松阪牛

masatsukaka beef

肉の芸術品、日本が誇るブランド和牛とも云われる三重県の松阪牛。黒毛和種、未経産の雌牛で、松阪牛個体識別管理システムに登録され、生後12ヶ月齢までに県内の松阪牛生産地域で肥育を開始し、同地域での肥育期間が最長・最終であることが松阪牛の証し。松阪牛生産区域は橿田川や日本一の清流宮川が流れ、山からの養分を含んだ水と伊勢平野の温暖な気温です。今回は樋口総料理長、塚原和食料理長と緑豊かな山里の「多気町」へ松阪牛の畜産家を

訪ねました。

まずは松阪牛のルーツを伺いました。

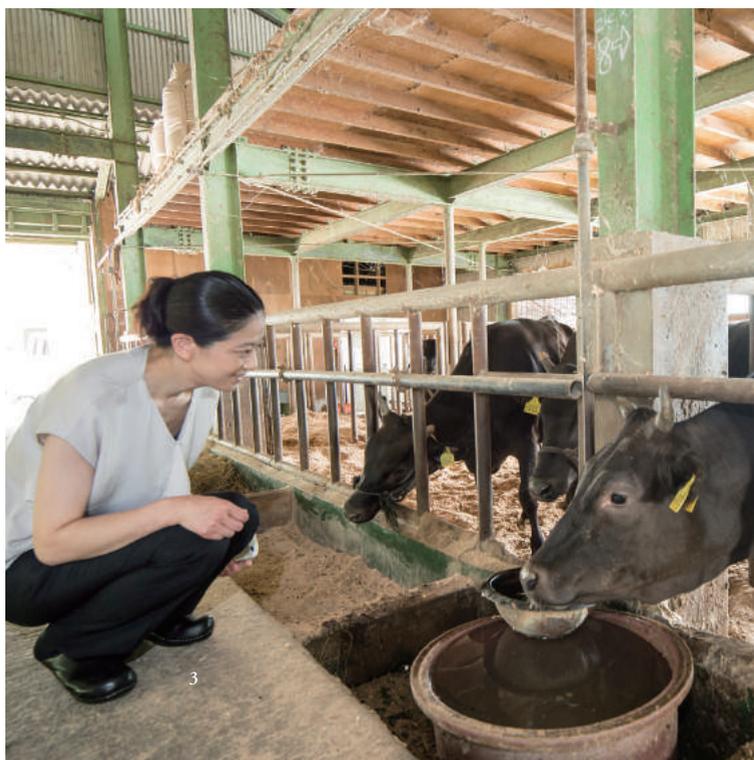
「家業の明治期の商帳は残っているのですが、江戸期には存在していたみたいです。松阪牛は元々、農耕用の役牛でその牛が明治期に食用となりました」と説明してくれたのは松本畜産の松本一則さん。鉄道が未整備の明治期、東京まで百頭以上もの牛を引き連れ、徒歩で20日もかけて売りに行っていた松阪牛は「お伊勢さんから来た牛」と人気となり評価を上げていました。昭和10

年には全国肉用牛畜産博覧会で名誉賞を受賞しました。

取材中、興味があるのか近づいてくる牛たち。

「この子たち、近づいていくと寄ってくるのに、手を差し出すと後ずさりしちゃいますね」と樋口総料理長。

「臆病やけどすごく好奇心が強いんですよ。牛どおしでも仲が良かったり悪かったりいろいろです」と松本さん。牛の主食となる飼料は、地元の農家で収穫された稲わらを中心にこだわった独自ブレンド。そして牛に





シャンプルーやブラッシングなどを行い刺激を与えることでストレスを緩和し、肉質を良くするのも松阪牛の特徴。

「洗うと気持ちいいんやと思います。手をかけて、ここにいる間はストレスなく、心地よく過ごさせてやりたいですね」と愛おしそうに牛を撫でました。代々の畜産家の家に育った松本さん。今は息子さんが技を継承して牛を育てています。小さい頃から食卓の話題は牛について。過去には、牛の品評会（松阪牛共進会）で、松本畜産の牛が

最優秀に選ばれたこともあるそうです。手塩にかけて育てた牛が、生き物から食べ物になったとき、松本さんは必ずその

肉を食べるといいます。「食べてやらなあかんです。それが供養です」生産者が牛に日々注ぐ愛情や想い。それが日本

が誇る松阪牛の味となっていることを教えて頂いた後、牛舎のほど近くのカフェまつもとへ。日々牛とともに暮らし、牛を熟知した奥さん、娘さんと三人で運営していて、お肉のランチメニューなどが愉しめ、松阪牛の販

売も行っていきます。店では松阪牛談議が始まりました。

「松阪牛の脂は、爪の上の温度で溶けるほど融点が高い」と松本さん。他の和牛より脂に不飽和脂肪酸が多く、それが松阪牛のとろけるような食感をつくっています。

「脂と言えば、和食では煮物や鍋料理に厚あげを使って油分を足すことがあるんですが、松阪牛では要りませんね。良質な脂のある松阪牛は鯉出汁とも相性が良く汁物にも合います」と塚原和食料理長。



「他の和牛より融点が低い松阪牛は、手早い処理が求められる。サシの入った良い肉は特に気を使います」と樋口総料理長。

「じっくりと手をかけた分だけ良い牛になります」と松本さんの自信を感じる一言。

「ここに何って牛が愛情込めて育てられ、牛が食べるものにもとても気を使っていることなどを知り、大切に調理したいと思いました。牛にはフィレ、ロース、タン、テール、ラムイチなどそれぞれの部位がありますが、

どれも美味しく召し上がっていただきたいです」と樋口総料理長。

松阪牛の肥育技術の知識は先人から引き継がれ、一家で次の時代に引き繋いでいく。生産者のたゆまぬ努力と知識の伝承が松阪牛というブランドを守っています。

<旅の思い出>



松阪牛の美味しい脂で作った食用のMATSUMOTO OIL。2018年10月頃からカフェまつもとで試作販売予定。

<取材協力>

松本畜産・カフェまつもと

ホテルから車で約1時間、約50km。

〒519-2175 三重県多気郡多気町前村1808

電話 0598-39-3368

ホームページ <http://www.matsusaka-ushi.com>

※松阪牛の販売は毎月29日のみ（8月・12月は販売日が変わります）

総料理長 樋口 宏江

1991年志摩観光ホテルに入社。23歳でホテル志摩スペイン村のレストラン「アルカサル」シェフとなる。2008年ベイスイート開業とともにフレンチレストラン「ラ・メール」のシェフとなる。2014年に志摩観光ホテル総料理長に就任、都ホテルズ&リゾーツ唯一の女性総料理長として活躍、2016年5月に開催された伊勢志摩サミットでワーキングディナーを担当。2017年に農林水産省料理人顕彰制度、料理マスタースブロンズ賞に女性初、三重県初の受賞。

和食料理長 塚原 巨司

博多都ホテル入社。和食「四季亭」、シェラトン都ホテル大阪和食「うえまち」で研鑽を積み、2015年、志摩観光ホテル和食「浜木綿」料理長となる。



シュルプリーズ「大地の恵み」(10月より)

松阪牛、玉城豚、三重ジビエで描く、秋の「大地の恵み」。

松阪牛の牛タン煮込み

は叩いた肉を一度ゆでて皮をむき、ワインや野菜と一緒に漬け込み、小麦粉をまぶしソテー。さらにワインやフォン・ド・ヴオーなどで煮込む調理方法で溶けるような食感と深い味わいを実現。

手塩にかけ育てられたブランド豚、玉城豚は深い旨みを持ち、ハムにする際、低温でじっくり火を入れることで絶妙な食感になります。肉に伊勢茶と昆布を粉碎したパウダーを加えることで風味

が引き立ちます。

三重ジビエは厳しい検査基準を設けていて、鮮度にも定評があります。

その鹿肉を使ったローストは、しつとりときめ細かい食感に驚き。志摩の田舎味噌「船越味噌」を使った衣が、噛むほどに肉の旨みを引き立てます。



フレンチレストラン「ラ・メール」

ザ ベイスイート5F

ランチ 11:30-14:30 (L.O.14:00) (貸切のみ)

ディナー 17:30-22:30 (L.O.20:30)



贅沢食感、
松阪牛ロース肉の
すき鍋。

「華会席」料理一題より（10月より）

松阪牛といえばすき焼き（すき鍋）も代表的な料理の一つ。融点が低い松阪牛の脂は、口に含むと脂がとけて口当たりが良くなり、松阪牛特有のほどけるような食感を引き立てます。すき鍋でこんなにも厚切りのロース肉を使えるのも、松阪牛の上質な脂が成し得る技。

「ロース肉を厚切りにすることで、お客様のお好みの火の通り具合でお召し上がりいただけます」と塚原和食料理長。秋の味覚を感じる、三重産きのこ、伊勢志摩産アオサこんにゃくと一緒に愉しみてください。



活伊勢海老のお造りと
押し寿司盛り合わせ
¥10,000～
(2日前要予約)
(10月より)

伊勢志摩ならではの、伊勢海老と鮑の押し寿司。

押し寿司は関西が有名ですが、三重の東紀州地方でもさんま寿司などの押し寿司文化があります。

東紀州と隣接する伊勢志摩は、言わずと知れた伊勢海老や鮑などの産地。塚原料理長がこの秋ご用意するのは志摩らしい「伊勢海老と鮑の押し寿司」です。

ぷりっとした食感と甘味のある伊勢海老の押し寿司は干瓢や椎茸で味のアクセントを。

また、鮑の押し寿司には海藻が豊富に採れる鳥

羽、答志島産の海苔を使い、鮑肝を添えて滋味深くコクを感じる味わいに。

秋から旬を迎える伊勢海老を、丸ごと一匹使ったお造りと一緒にお愉しみいただけます。



和食「浜木綿」

ザ ベイスイート4F

ご昼食 11:30-14:30 (L.O.14:00) (貸切のみ)

ご夕食 17:30-22:30 (L.O.20:30)

繊細の極み、 シャトーブリアン。

幻の部位とも呼ばれる食通にも好まれる「シャトーブリアン」はフィレ肉の中でもさらに中心部にある希少部位。赤身と脂のバランスが絶妙で、お箸で切れるほどやわらかく、フィレ肉の香ばしさが際立ちます。その繊細な最高級フィレ肉シャトーブリアンを堪能する

には、王道の鉄板焼きを愉しめる「山吹」へ。口へ運ぶと芳醇な松阪牛の香りと、肉汁の旨みが広がります。山里の味を堪能した後はやはり伊勢志摩の海の幸、活伊勢海老も一匹豪快に。海山の美食が一度に愉しめるのも御食つ国三重ならではの



シャトーブリアン 食べ比べペアディナー

三重県産の松阪牛と伊賀牛の希少部位シャトーブリアンの食べ比べができる

期間限定ペアディナー。

雌肉の松阪牛、雄肉の伊賀牛の肉質や脂のさしの入り方の違いもお愉しみいただけます。

期間 2018年9月1日(土)～11月30日(金)

料金 お二人様 ¥59,600

お一人様追加 ¥32,000



鉄板焼レストラン「山吹」

ザクラブ2F (要予約)

ランチ 11:30-14:30 (L.O.14:00)(貸切のみ)

ディナー 17:30-22:30 (L.O.20:30)

Léonard Foujita

特集 藤田 嗣治



志摩観光ホテルの館内各所には、長い歴史の中でコレクションされてきた美術品の数々が展示されています。小磯良平、香月泰男、萩須高徳、ベルナル・ビュツフェなど、美術館で展示されるような絵画が、さりげなく飾られています。上の写真は、現在においてもフランスで一番有名な日本人画家といわれる、藤田嗣治（レオナルド・フジタ／1886～1968）の作品「夢」です。2015年には日仏合作映画「FOUJITA」が公開され藤田の半生が描かれました。



野あそび

野あそび
1936年
油彩・キャンヴァス
約160cm×350cm



レストラン「ラ・メールザクラシック」には、藤田の幻の大作といわれる「野あそび」が飾られています。

1936年に京都の丸物百貨店の創業者、中林仁一郎氏の依頼により制作されました。丸物百貨店はその後京都近鉄百貨店と名称変更、京都近鉄百貨店から都ホテル東京（現シエラトン都ホテル東京）を経て、2002年に志摩観光ホテルへ。

右側の3人の女性が前時代的な衣裳をまとっているのに対し、左側の4人の女性がモダンな服装



レストラン「ラ・メール ザクラシック」

迎賓館（旧赤坂離宮改修）や国の重要文化財に指定されている世界平和記念聖堂などを手がけ、日本建築界の偉才とよばれた村野藤吾（1891～1984）が手がけた志摩観光ホテル。レストラン「ラ・メール ザクラシック」は賢島の美しい英虞湾が眺められるように設計されています。竣工当時より殆ど手を加えておらず、さらにチェアーなどの家具も、村野建築の世界観を時代を超えて感じることができます。



をしているのは、百貨店というモード（流行）を扱う場所に飾られていることを意識して描いたのではないかと言われています。日本画の技法を取り入れた手法が「すばらしき乳白色の肌」と呼ばれフランス国内で絶讃を浴びた藤田は、69歳の時にフランスに帰化。その際の尽力者がG.H.マム社の社長であり芸術愛好家、収集家のルネ・ラルーでした。ラルーは藤田の画業を支援し、交流も深かったことから、「G.H.マム ロゼブリュット」のミュズレには彼の依頼で

藤田が描いた薔薇の絵があしらわれています。味わいはベリー系のフルーティーさが特徴で、主要品種はピノ・ノワールとシャルドネ。

繊細で上品な風味が、やわらかく、そして長く残る余韻のある味わいが特徴。伊勢海老の甘味、甲殻類、料理のフレーバーとなる香草の風味とよく合います。



G.H.マム ロゼ ブリュットのミュズレ

G.H.マム社
フランス北部のランスに位置する最大級のシャンパン生産者である。2015年度の販売数量（本数）において第4位。



美食と名酒を味わい、名画に想いを馳せる時間。



クラシック

シャンパンランチ

海の幸フランス料理とともに
G.H. マムをお愉しみ
いただける期間限定
ランチメニュー。

期間

2018年9月1日(土)～11月30日(金)

時間 11:30～14:00(L.O)

料金 お一人様 ¥18,000

※ロゼノンアルコールスパークリングへのご変更も承ります。

ラ・メール ザクラシックの「クラシック シャンパンランチ」は、美的感性を刺激する期間限定のシャンパン付きランチメニュー。ご紹介した「G.H. マム ロゼブリュット」の繊細な味わいに照準を合わせた特別メニュー。ホテルを代表する「伊勢海老 クリームスープ」や、伊勢海老を1匹使用し、絶妙な火加減で伊勢海老の甘味と食感を引き出した「伊勢海老ロティ米澤モチ麦リゾット添えアメリカンソース」。オレンジシャーベットとフルーツカクテルのデザートは「G.H. マム ロゼブリュット」を注いで完成させる、華やかな演出も。



レストラン「ラ・メール ザクラシック」

ザクラシック1F

ランチ 11:30 - 14:30 (L.O.14:00)

ディナー 17:30 - 22:30 (L.O.20:30)

2018年10月10日 開業10周年を迎えます

ザ ベイスイート 10周年 記念企画

お客様へこれまでの感謝の気持ちを込め、イベントやサービスをご用意。これからも心が解放される上質な時間、くつろぎのおもてなしをお届けいたします。



10th Anniversary ガーデンパーティ

日時 2018年10月10日(水) 15:00 ~ 17:00(予定)
※雨天時はゲストラウンジへ変更



チェックイン時の呈茶サービス

日時 2018年10月9日(火)~ 11(木)
15:00 ~ 17:00



「ラウンジクルーズ志摩」特別乗船

日時 2018年10月9日(火) 16:00 ~ 17:00
10日(水) 10:00 ~ 11:00/16:00 ~ 17:00
11日(木) 10:00 ~ 11:00

※フロントで乗船券をお渡しいたします。おひとり様1回のご案内
※各便8名様限定(雨天・荒天時は欠航となります)
※ホテル棧橋発着



ザ ベイスイート屋上からの 星空観察会

日時 2018年10月10日(水)~ 11日(木) 20:30 ~ 21:30

※10月9日はザ クラブ ウッドデッキにて星空観察会を開催。
※雨天時はゲストラウンジでの星空解説会へ変更となります。



10th アニバーサリーデザート

日時 2018年10月9日(火)~ 11日(木) ディナータイム
場所 フレンチレストラン「ラ・メール」/和食「浜木綿」



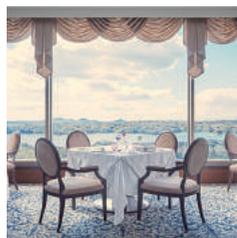
eau SPA by CLARINS アニバーサリープラン

日時 2018年10月1日(月)~ 31日(水)
場所 オースパ・バイ・クラランス

10周年を記念した特別なスパプランをご用意。

〈ザ ベイスイートご宿泊のお客様限定企画となります〉

総料理長 樋口宏江と和食料理長 塚原巨司 ザ ベイスイート 10周年記念 晩餐会



日時 2018年12月8日(土)
会場 和食「浜木綿」

日時 2018年12月9日(日)
会場 フレンチレストラン「ラ・メール」

料金 お一人様 ¥35,000(料理・ドリンク込)(定員 各60名様)
両料理長が10周年の感謝の気持ちをお皿に表現、特別なお料理でおもてないたします。

〈晩餐会付 特別宿泊プラン〉
ザ ベイスイート ご宿泊 1室2名様ご利用 お一人様 ¥60,000

ザ ベイスイート 10周年記念 宿泊プラン

期間 2018年12月27日(木)まで



Celebration! ～セレブレーション～

お部屋 ロイヤルスイートルーム(210㎡)
料金 お二人様 2泊4食 100万円

ご予約いただいたその日から、フロントスタッフがお客様専属のコンシェルジュとなり、ご滞在をサポート。お客様だけの特別メニュー、アクティビティなど豊かなひとときをご用意します。

Chouette! ～シュエット～

お部屋 スーペリアスイートルーム(100㎡)
料金 お一人様 1泊2食 10万円

館内見学ツアーのプライベート開催やお部屋で楽しむアフタヌーンティーなど、お客様に人気の高いアクティビティやサービスなど10の特典がついたスペシャルプラン。

ホテルステイの愉しみ方 〈ホテルの中の私の時間〉

知的好奇心を満たす本と、極上の音。

ふと気になる写真集に手を伸ばす。忘れかけていた好奇心が眠りから覚めた気がした。ここはザクラシツク2階、英虞湾が見えるゲストラウンジ。色取り良く並べられているスイーツ。コーヒーや三重産のドリンクにも目移りするほど。日々の喧騒から離れて過ごす上質なひとときは、自分の感性が目覚めるよう。アート、小説、郷土誌、絵本までこだわりのセレクトされた本が200冊以上揃うリーディングルーム。こんなふうに本の世界に

浸れて、知的好奇心を満たしてくれる場所があったなんて。リスニングルームの扉を開くと季節に合わせたクラシツクのCD700枚、レコード80枚から、時間に合わせてセレクトされた極上の音楽が、部屋いっぱい広がついていた。欧米でハイエンドスピーカーブランドとして知られている、デンマークDALI社製の高音質スピーカーというこだわりに納得。ワインを片手にチェアに全身を沈め、奥行きあるサウンドに包まれる恍惚な時間。





静かに満たされていく時間。

シンプルモダンな空間が美しい風景を惹き立てるゲストラウンジ。デッキに出ると息をのむほどの美しい夕陽。作家山崎豊子氏は名作「華麗なる一族」を、このホテルでこの景色を見ながら執筆したという。そう、心を掻き立てる何かがここにある。夕食前のカクテルタイム。こんなくつろぎの時間を過ごしたのは、いつ以来だろう。そんな自分に向き合わせてくれる場所。せわしない日常から離れて歩く速さを緩め

てみる。海、大地、空。自然に溶け込んでいく自分が静かに満たされていく。違う時間、違う季節。次はどんな風景を見せてくれるのだろう。



ゲストラウンジ〈ザクラシック〉
リーディングルーム
リスニングルーム

ザクラシック2F
7:00-22:00
ご宿泊のお客様限定です。

秋の深まる時間を ゆったりと。



すっかり秋めいた昼下がりが。澄んだ空気、抜けるように青い晴天を席から眺める。アフタヌーンティーセットにはリンゴのムース、ぶどうのジュレ、モンブランなど秋の味覚がいっぱい。ロンネフェルトのグリューワインティーからは大人向けのホットワインの香り。ドライフルーツのチップや伊勢茶を使ったスコーンでスイーツとは違う食感も愉しみたい。

秋の夜長は、その個性、複雑さ、バランスで今世界中で人気のジャパニーズウイスキーで。世

界的なアワードで金賞に選ばれた「イチローズモルト」をはじめ今となつては手に入れることが難しい「響（17年）」などこだわりのウイスキーが並ぶ。

風土に育まれた個性を飲み比べて、お気に入りを見つけるのも大人の志摩時間の過ごし方。



カフェ&ワインバー「リアン」 ザクラブ 2F
カフェタイム 10:30-17:30 (お料理は11:30より)
バータイム 17:30-23:00 (L.O.22:30)
アフタヌーンティーセットは14:00~17:30 (要予約)

“伊勢志摩ガストロノミー” ランチ賞味会
 総料理長 樋口 宏江・和食料理長 塚原 巨司



“御食つ国” みえの食材を新しい一皿に

三重県は豊かな自然に育まれた多彩な食材が揃う場所です。
 個性豊かな地域をテーマに、生産に携わる皆様と旬の食材を使った新たな一皿をご用意します。

テーマ「黒潮の熊野灘」

8月26日(日)	9月30日(日)
〈フレンチ〉	〈和食〉
鮑、赤ウニ、イサキ	戻り鰹、名残り鰹、鮪

テーマ「伊勢の国の山の幸」

10月21日(日)	11月18日(日)
〈フレンチ〉	〈和食〉
みえジビエ、きのこ、わさび	伊賀牛、きのこ、伊賀米

テーマ「伊勢湾、冬の味覚」

12月23日(日)	2019年1月20日(日)
〈フレンチ〉	〈和食〉
あのにふぐ、鱈、蛤	伊勢海老、伊勢茶、真珠貝柱

🎁 3回以上ご参加の方へプレゼント

- 〈3～5回以上〉 ホテルグルメギフト
- 〈6回すべて〉 都ホテルズ&リゾーツギフトチェック

時間 12:50 ～ 15:00 (受付12:20～)
 場所 フレンチレストラン「ラ・メール」
 和食「浜木綿」
 料金 お一人様 ¥15,000 (税込・サービス料込)
 ※各回40名様限定となります。

〈特別宿泊プラン〉	2名1室ご利用 お一人様料金 (ランチ+朝食+館内利用券¥5,000付)	
2018年 9月30日(日)	〈ザクラシック〉	〈ザ ベイサイド〉
10月21日(日)	¥29,000～	¥41,000～
11月18日(日)		
2018年12月23日(日)	¥35,000～	¥49,000～
2019年 1月20日(日)	¥25,000～	¥35,000～ (税込・サービス料込)

Ise-Shima
 GASTRONOMY

食材と文化について考察することを「ガストロノミー」(美食学)と呼びます。古くから「御食つ国(みけつくに)」として朝廷へ食物を納めてきた伊勢志摩は、地域独自のルールを作り、資源を守り続けてきました。40年以上も前に伊勢志摩の食材を中心に生み出された志摩観光ホテルの「海の幸フランス料理」も、「ガストロノミー」の考えそのものであり、その精神は今でもホテルの伝統として守られています。料理を通じて地方食材の魅力を伝え、資源を守り支える取り組みを、志摩観光ホテルでは「伊勢志摩ガストロノミー」と呼び、これからも積極的に三重県、伊勢志摩地方の食の豊かさを伝えていきたいと考えています。

※予約後のキャンセルにつきましては、3日前18時より100%の取消料を申し受けます。
 ※本イベントは特別催事につき、他の優待割引等のご利用は承りかねます。



伊勢湾

木曾三川などから
 流れ込む
 大地の養分が創る
 ミネラル豊かな海

奥伊勢

滋養豊かな
 宮川の清流と
 伊勢平野の温暖な気候に
 包まれた自然の大地

熊野灘

太平洋の黒潮の恵みに
 育まれた漁獲量、
 魚種ともに
 豊富な漁場

シマカントピック

選ぶ楽しさも一緒に。「カタログギフト」 販売開始。

カタログギフト

贈られる方がお好みの品を選ぶことのできるカタログギフト。志摩観光ホテルがご用意する品々を、贈る方の想いとご一緒にお届けします。

オンラインショップ

都ホテルズ&リゾート各ホテルのオリジナル商品がお買い求めいただけます。

ショップ

県内のお土産品や地酒、ホテルセレクトの真珠製品や、地元工芸品など多数取り揃えております。



※スマートフォン版もございます。

都ホテル オンライン



ザクラシック ショップ (8:00~20:00)
ザクラシック ブティック (9:00~18:30)

ザ ベイサイド ブティック (9:00~12:30 / 15:30~18:00)
MIKIMOTO (9:00~18:30)

フレンチレストラン「ラ・メール」 ウェディングプラン

<プラン内容>

- ・料理(フレンチフルコース)
- ・お飲み物
- ・ウェディングケーキ
- ・会場費
- ・装花
- ・司会
- ・音響
- ・介添
- ・ペーパーアイテム
(招待状・宛名代書・
メニュー・席札・芳名帳)



30名様 110万円 (お一人様追加 32,000円)
期間：2019年3月31日(日)まで
<特典>
ご披露宴前日または当日お二人の宿泊ご招待
ご別席者のご宿泊を特別料金にてご優待
ご結婚1周年記念にお二人を「ご婚礼1周年記念宿泊」&
「1周年記念特別ディナー」へご招待

<旬を味わう> 鮑尽くしコース

燻製鮑と肝のコンフィ、鮑テリヌとカクテル、鮑のヴィシソワーズ、鮑低温調理と衣揚げ肝ソース。メインはステーキ、白ワイン煮、海藻蒸しからお好みの調理法で。シャンパン、白・赤ワインと贅沢なペアリングもご提案します。

期 間 2018年9月17日(月・祝)まで
場 所 フレンチレストラン「ラ・メール」
料 金 お一人様 料理 ￥27,000
ペアリング ￥7,500

※要予約・2日前18:00まで。

10月1日からは「伊勢海老づくしコース」をご準備いたします。



ステーキ

白ワイン煮

海藻蒸し

伊勢志摩トピック

歳時記

神話が根付く伊勢志摩に、穂が実る秋。伊勢志摩地方では伊勢神宮で一年間に一番盛り上がる神嘗祭をはじめ、海にまつわる郷土の伝統行事が多く行われています。今回はその一部をご紹介します。



(C) 伊勢御遷宮委員会

10月15日(月)～17日(水) 【伊勢市伊勢神宮】
かんなめさい・はつほぎ
神嘗祭・初穂曳

神領民と呼ばれる伊勢神宮に奉仕する地元の人々が、新穀をお木曳車に乗せて市内を練り歩く陸曳き、ソリに乗せて五十鈴川を進む川曳きのことを初穂曳といいます。それらの新穀を天照大御神にささげる儀式が神嘗祭で、年間1500回にも及ぶ神宮のお祭りの中でも、最も重要な祭りとされています。



(C) 志摩市観光協会

9月15日(土)～16日(日) 【志摩市安乗】
あのりふんらくにんぎょうしばい
安乗文楽人形芝居

安乗神社を参拝した九鬼嘉隆を、当時の村人がもてなしたことが起源とされている安乗文楽人形芝居。安土桃山時代から約400年以上も伝えられている伝統芸能です。昭和53年に無形の民俗文化財に、昭和55年には国の重要無形民俗文化財にもしてされました。大昔にタイムスリップしたかのような雰囲気を感じることができます。



(C) 伊勢志摩観光ナビ

9月5日(水) 【伊勢市二見興玉神社】

めおといわおしめなわはりしんじ
夫婦岩 大注連縄張神事

木遣り歌が流れるなか、お祓いを受けた大しめ縄が氏子により張り替えられます。参拝者も参道から手送りで参加することができます。



(C) 志摩市

9月15日(土) 【志摩市波切】

わらじまつり
わらじ祭り

ひとつ目の巨人ダンダラボッチ伝説に由来するとされる祭り。昭和46年に「波切のわらじ曳き」として県の無形民俗文化財に指定されました。



(C) 倭姫宮御杖代奉賛会

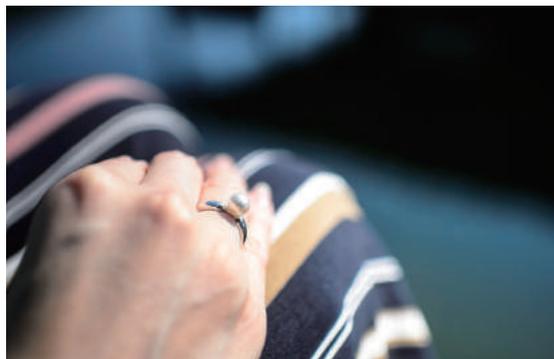
11月5日(月) 【伊勢市伊勢神宮】

やまとひめのみやたいさい
倭姫宮大祭

倭姫宮御杖代奉賛会主催の大祭です。ぜんざいの振る舞いや奉納行事などで終日賑わいます。

送迎（真珠の里）

あご湾定期船乗り場「和具」まで車で送迎。ご予約いただくと確実です。（混雑時は予約なしは入れない場合あり）



スタッフの方に、丁寧に真珠取り出しやアクセサリーづくりを覚えてもらい完成した指輪。10名程が一度に体験できます。

③ 真珠の里

真珠を取り出し、指輪やピアスなどのオリジナルアクセサリー作り。伊勢志摩の旅の思い出に。



住所 志摩市志摩町越賀1125-88 **※要予約**（ホテルフロントまで）



①アコヤ貝を海から上げる



②アコヤ貝を選ぶ



③真珠を取り出す



④真珠を磨く



⑤真珠を加工する



⑥アクセサリーに仕上げる



あご湾定期船
英虞湾の自然美を船の上から愉しめます。風を感じる船での移動は非日常。それだけで心がワクワクします。

モデルコース(2018年7月23日現在)

- ホテルから徒歩約10分
- ① 松井真珠店(賢島船着き場前)
- 12:40 賢島(乗船) 約25分の乗船
- 13:05 和具(下船)
- ② 13:05 和具浦荘(和具船着き場前)
- 13:50 真珠の里送迎車(和具) 約10分の乗車
- ③ 14:00 真珠の里 約1時間の体験 約10分の乗車
- 15:10 真珠の里送迎車(和具)
- 15:15 和具(乗船) 約25分の乗船
- 15:40 賢島(下船)
- 徒歩約10分でホテル

※時刻表は変更になる場合があります

あご湾定期船時刻表

<http://shima-marineleisure.com/cruise/bayliner/>



※詳しくはホテルスタッフまでお問い合わせください

伊勢・鳥羽・志摩 スーパーパスポート “まわりゃんせ”



近鉄電車発駅からフリー区間（松阪～賢島間）までの往復乗車券とフリー区間の乗車券、三重交通バス（松阪・伊勢・鳥羽・志摩地域内）・鳥羽市かもめバス4日間乗り放題。鳥羽市営定期船・志摩マリンレジャーあご湾定期船4日間乗り放題。伊勢神宮 内宮⇄伊勢志摩近鉄リゾート各ホテルを結ぶ「パールシャトル」の片道1回乗車券（事前予約制）。20の観光施設の入場・入館が可能。「まわりゃんせ」の呈示で特典が多数。



公共交通で行く志摩の魅力発見

真珠養殖の一大産地であった志摩。老舗真珠店や真珠養殖所での真珠取り出し体験などができます。ホテルのある賢島から、あご湾定期船で移動する公共交通の旅をご案内します。

あご湾定期船乗り場「賢島」

昭和4年に鉄道が敷かれるまで無人島であった賢島。当時40名ほどであった真珠に夢を託した先人の努力があり、その後賢島は真珠島と呼ばれるようになりました。



① 松井真珠店

真珠生産の地、伊勢志摩で初の真珠専門店。今年で創業113年目の老舗には様々な天然真珠の品々。歴史を感じる店内で、当時の雰囲気を感じるのも一興。

住所 三重県志摩市阿児町賢島(船付場前)
(ホテルより徒歩約10分)

あご湾定期船乗り場「和具」

あご湾定期船で賢島から間崎島経由で和具まで約25分。定期船を下りると、懐かしい漁村の雰囲気を感じられる場所。下りてすぐの食堂へ向かいました。



② 和具浦荘

民宿の食堂。地元の人が地元の海で捕ってきたあなご井は甘さ控え目。また、たこが捕れたときはたこ焼きも。地の物をその地その時で愉しめます。

住所 志摩市志摩町和具2237-1



松井真珠店で見つけた、真珠型の和三盆。三重県伊賀市にある、慶長5年創業の老舗和菓子屋「桔梗屋織居」謹製の「真珠糖」。



真珠の里で作った、真珠のオリジナル指輪(3,000円)。指輪の他にも、ペンダント、ブローチなどの150種類以上のデザイン・種類から選べます。

詳しい情報は、ホームページまたはホテル公式Facebookでも発信しています。

※表示金額には税金・サービス料を含みます。※ザ ベイスイートのレストランのご利用は小学生以上とさせていただきます。

※メニュー内容は食材の入荷状況などにより予告なく変更になる場合がございます。※食材によるアレルギーなどがございましたら、予めお申し出ください。



「十五夜」

旧暦の「中秋の名月」をさします。

先人たちは満月を豊穰の象徴とし、

稲穂に見立てたすすきで、災いから農作の収穫物を

守ることを願い、お月見を愉oshimしました。

今年の十五夜は9月24日です。



志摩観光ホテル

2018年7月発行

〒517-0502 三重県志摩市阿見町神明731 TEL 0599-43-1211 ホームページ <https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>

 <https://www.facebook.com/shimakankohotel/>  [shimakankohotel](https://www.instagram.com/shimakankohotel/)