

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2018 春号



熊野から志摩へ

木の国、紀伊半島、

みけつくに

御食つ国、志摩半島まで

聖地や郷土の味を巡る

オトナ旅。

Shima Kanko Hotel

総料理長こだわり尽くしコース
シュルプリーズのひと皿「海の恵み」



シュルプリーズ ¥29,800 (20P掲載)

食の宝庫、三重県。

宝石を散りばめたように美しい一皿。南北に長く、伊勢湾と熊野灘という二つの海を持つ三重県は捕れる魚類も多く、食の宝庫と言われています。その日に捕れたものを中心とした、新鮮な魚介を使った総料理長樋口さんの創作フレンチは、生産者との繋がりが持続的な地域との関わりから生まれた一皿です。三重の食材を主役に組み立てる品々は、美食の旅に驚きと感動を加えます。

三重県産「桜鯛」の酒蒸し



ザ ベイスイート 10周年記念ランチ「桜鯛」 ¥15,000 (18P掲載)

桜鯛と縁深き食材

「桜が咲く頃に旬を迎える『筍』と『木の芽』は、桜鯛には切っても切れない食材です」

こう教えてくれたのは和食「浜木綿」料理長の塚原さん。木の芽とは山椒の若芽で、和食には欠かせない食材です。

旬の色鮮やかな「豌豆」（えんどう）を使い、吉野葛で仕上げた餡を桜鯛とご一緒に。見た目にも美しい春の味をお愉しみください。



特集 春の光に誘われて、 熊野古道、伊勢路を巡る。

日本神話の最高神、太陽の神、
伊勢神宮の天照大神。その母や
弟は紀伊半島にも。

また、世界的旅行ガイドブックで「最も旬な旅行先、世界第5位」に紀伊半島がランクイン。リアス海岸が美しい紀伊半島の東側から志摩半島まで、聖地など神秘の世界遺産や春を告げる海の幸を巡ります。そこでは、暖かい太陽の光に輝く美しい春の色が、生き生きといのちの喜びをうたっているかの様です。

熊野本宮大社
ホテルから
約175km
車で約3時間
卍



熊野本宮大社

山の奥地に浄化を求めた先人たち。

大しめ縄

▲4月には最も大きなお祭り「熊野本宮大社例大祭」が行われます。



木の国は、紀の国。

山が迫り、緑が輝く

道を抜けて訪れたのは

「八咫鳥」やたがらすでも有名な熊

野本宮大社。連なる山

が深呼吸をして、木々

の息吹が吹き込まれた

空気は、緑の命の香り。

平安中期より皇族や

貴族などの参詣、室町

時代以降は武士や庶民

も多く詣り「蟻ありの熊野

詣」と言われました。

主祭神は天照大神の弟、
アマテラスオホミカミ


素戔嗚尊。世界遺産熊

野三山さんざんのひとつ熊野本

宮大社は今年、2050

年大祭を迎えます。

(詳細…熊野本宮大社HP)



花の窟神社
〒
ホテルから
約130km
車で約2時間

花の窟神社

はなのいわや

ここへ来ると不思議と

優しさに包まれた気持ちに。

あの神様のお母さんが

眠っているという。



鬼ヶ城



伊弉冉尊の御陵

よみがえりの地、熊野。

白肌の巨岩がご神体
はなのいわや
の花の窟神社。太陽神
アマテラスオオミカミ イザナノミコト
天照大神の母伊弉冉尊が
眠ると日本書記にも記さ
れ、日本最古の地と言わ
れる世界遺産です。娘で
ある太陽と、目の前の七
里御浜（日本一長い砂礫海岸・
世界遺産）を眺めるかのよ
うに鎮座するここは、黄
泉の国に通じる、よみが
えりの地と言われていま
す。程近い鬼ヶ城（世界
遺産）から眺める紀伊半
島が神秘的なのは、そん
な神々の御業なのかも知
れません。



熊野古道
馬越峠

ホテルから
約106km
車で約1.5時間

熊野古道馬越峠

まごせとうげ

先人の旅人が感じた空気や景色。
一步一步、五感で感じながら。

石畳み

▲熊野古道はガイドの方と歩くのがおすすめ。楽しみが増します。(詳しくはホテルへお問い合わせください)。



尾鷲の風景



夜鳴き地蔵

石畳みが美しい、古道。

石畳みを一歩ずつ。木漏れ日は鮮やかな緑を映し、耳には鳥の声。ここは世界遺産熊野古道伊勢路。古くには「伊勢へ七度、熊野へ三度」と言われ、伊勢神宮から熊野三山への参詣道でした。伊勢路の中でも美しい石畳みの馬越峠を約一時間歩き、尾鷲ヒノキが香る新鮮な空気を体いっぱい。山頂に着くと、太陽がリアス海岸の絶景の上で、波を照らしながら顔を出してくれました。

紀伊長島漁港 ●

ホテルから
約90km
車で約1.5時間

紀伊長島漁港

「ストレスのない魚は美味しい。目でわかる」と魚屋は言った。
それにしてもべっぴんさんの桜鯛だ。

紀伊長島の桜鯛他



魚を見る樋口さん





海人橋倉さんと樋口さん

プロフェッショナル同士は繋がり

食の宝庫三重に、新たな魅力は創られていく。

潮風が香る紀伊長島漁

きいながしま

港に、総料理長の樋口さ

んと訪れました。

「樋口姉さん、毎度！」

と元氣よく話すのは魚屋

かいと海人の橋倉さん。

橋倉さんは良質な旬の

魚を詰め合わせ、朝捕れ

便としてホテルにも納品。

「魚は活け締め後も身が

動くことでストレスがか

かり、美味しさも変わ

ります。なので手間は掛か

りますが魚の神経を抜い

て身が動くのを防ぐ処理

も行います」と、橋倉さん。

樋口さんが

「思い付いたら携帯から

注文をします。夜遅くて

もね」というと、二人は

顔を合わせて笑います。

朝の漁港にはそんな和や

かな光景。プロフェッシ

ョル同士は、もはやパート

ナーです。

きいながしま紀伊長島でも水揚げさ

れるカツオの漁獲量全国

三位は三重県。また志摩

の隣り南伊勢は県内一位

の漁獲量。志摩には今日

も豊富な県内の食材が届

きます。



料理マスタースタッフブロンズ賞 三重県初、女性初の受賞。

様々な組み合わせの良質な旬の魚を仕入れることは、産地にとってもロスが減り、地域にも優しい持続的な活動です。魚介類を始め、産地との信頼関係を築く地産地消への取り組みが評価され、樋口さんは三重県初、そして女性初の「料理マスタースタッフブロンズ賞」を受賞しました。G7伊勢志摩サミットでの県産食材の使用や魅力発信に貢献したことも今回の受賞理由のひとつです。

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&リゾート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など料理を担当。

農林水産省 料理人顕彰制度
料理マスタース



料理マスタースとは、日本の「食」や「食材」、「食文化」の素晴らしさや奥深さ、その魅力に誇りとこだわりを持ち続け、生産者や食品企業等と「協働」した様々な取組を通じ、これらの伝承、発展、利用、普及にかかわってきた各界の料理人等を顕彰するとともに、その更なる取組と相互の研鑽を促進することにより、我が国の農林水産業と食品産業の振興を図ることを目的とした制度。

あふさ漁

ホテルから
約5km
車で約15分

うがた
鵜方のあおさ漁
美しい緑のじゅうたん。

鵜方のあおさ漁

生産量、日本一。

キラキラと海面に反射する太陽の光。緑のじゅうたんと比較され、生産量日本一の三重のあおさ養殖を、田畑養殖場三代目の田畑圭一さんに案内してもらいました。生育に合わせて網の場所を変えたり、高さを調整するなど、人の手が掛かります。潮の満ち引きで海に入りするあおさは、太陽の光と養分を含んだ海の水が育てます。この辺りの郷土料理でもあります。



漁の様子



船を出す田畑さん

ところで田畑さん。
おすすめの食べ方は？
「やっぱり味噌汁と天
ぷらやな」

ホテルから
約18km
車で約30分

和具(漁村)

あおさの郷土料理。

海の旬を食す。

みけつくこ
ここは御食つ国、志摩。

あおさの味噌汁

太陽と潮の香り。

漁村独特の古民家や細い路地。カメラ片手にシャッターを切れば絵になる。そんな昔ながらの町並みが残る志摩市志摩町和具へ、あおさの郷土料理を訪ねました。まずは味噌汁。口へ運ぶと湯気と一緒にあおさの風味が鼻を抜けます。

「昔は家族で岩場にあおさ捕りに行きました」そう話すのは志摩の郷土料理の保存や情報発信を行っている、志摩いそぶえ会、会長の



あおさの天ぷら



和具の漁村の風景

石原さん。近年、あおさはメディア等で美容や健康に良いと紹介されています。サミットを機に注目食材となり、去年はキロ単価が伊勢海老を超えたとも言われています。

「昔からこの辺りでの家庭ではいつでも旬の海の食材がありますよ」

古来より朝廷に食材を納めていた御食^{みけつく}つ国志摩の豊かさを実感。

では、あおさの天ぷらを一口。サクツと香ばしいそれは、太陽と潮の香りがしました。

<取材協力>

熊野本宮大社 住所：和歌山県田辺市本宮町本宮1110 ホームページ：<http://www.hongutaisha.jp>
アクセス：ホテルから車で約3時間、約175km。

花の窟神社 住所：三重県熊野市有馬町上地130 ホームページ：<http://hananoiwaya.com>
アクセス：ホテルから車で約2時間、約130km。

熊野古道馬越峠 住所（道の駅海山）：三重県北牟婁郡紀北町相賀1439-3 ホームページ：<http://www.kodo.pref.mie.lg.jp/#kv>
アクセス：ホテルから車で約1.5時間、約106km。

紀伊長島漁港 住所：三重県北牟婁郡紀北町長島2187-2
アクセス：ホテルから車で約1.5時間、約90km。



ザ ベイスイート ゲストラウンジ

やさしい太陽

ホテルに戻り、英虞湾の夕日を眺める。「こんなに太陽を感じたのはいつ以来だろう」

まるで太陽と自然がやさしく歌い、人の心を晴れやかにしてくれる旅でした。そう、伊勢志摩は古来より太陽の神が宿る場所です。

旅の思い出



③ お網茶屋

花の窟神社に隣接。三重南部のブランド牛乳大内山のソフトクリーム、食事、お土産などを販売。
住所：三重県熊野市有馬町137



② 尾鷲ヒノキのまな板

ヒノキ香る一枚板のまな板。100%天然素材です。
様々なサイズがあり、紀北や尾鷲の道の駅等で販売しています。



① ぬし熊の尾鷲曲げわっぱ

ヒノキをはじめすべて天然素材で手仕事によるこだわりの伝統工法で完成する逸品。ホテルのブティックでもご購入いただけます。



⑥ あおさバター

あおさを中心に5種類の海藻を使用した、樋口総料理長おすすめの風味豊かなバター。
「ラ・メール」でご提供しております。



⑤ あおさパン

生地に粉末のあおさを練り込んだ香り高いロールパン。
ショップでの販売と、レストランでご提供しています。



④ あおさアイス

バニラベースのアイスに粉末のあおさを練り込んだ香り高い商品。
カフェ&ワインバー「リアン」でご提供しています。



■乗降船場所

志摩観光ホテル 棧橋・海辺ホテル プライムリゾート賢島 棧橋・賢島宝生苑 棧橋・賢島港

■予約受付

ご滞在（予定）先宿泊施設の宿泊予約またはフロントにて承ります。

受付時間：9:00～20:00

申込：9:00～12:00 乗船／前日18:00まで

13:00～18:00 乗船／当日3時間前まで

- ・天候の都合により出航しない場合があります。
- ・乗船7日前よりキャンセル料をいただきます。詳しくはお問い合わせください。

サンセットクルーズ

た、オレンジ色に染まる英虞
ング。繊細な山並みに沈む
のもの。息をのむほどに美し
満喫ください。

節、日没時間により変わります。

／1艘 ※1時間まで
(税別)



船上パーティープラン

お誕生日や大切な日、ご旅行の記念を特別なシーンで彩ります。志摩観光ホテル総料理長 樋口宏江がご用意するフィ
ンガーフードとスパークリングワイン付き。

運行時間：9:00～18:00 ※季節、日没時間により変わります。

最大定員：12名様（2名様より）

料 金：デイクルーズ・サンセットクルーズ料金
（1時間）に加え以下の料金が加算されます。
お一人様につき おとな¥5,000・こども¥2,500（税別）

ズ&リゾート4施設のご宿泊のお客様ならどなたでもご利用いただけ、乗降船場所をお選びいただけます。



英虞湾クルーズプラン 「ラウンジクルーズ志摩」

3月1日(木) 誕生

海の上のホテルラウンジ

穏やかな英虞湾のプライベートクルーズへ

開放感あふれる洋上ラウンジで、波音を間近に聞きながら、風光明媚な英虞湾をお楽しみください。



デイクルーズ

穏やかな英虞湾を軽やかに進み、リアス海岸の優美な景観と風を感じるクルーズ。コンパクトな船体ならではの機動性で、島々の近くを通り抜けていく様子は冒険心をくすぐります。

運行時間：9:00～16:00 ※季節、日没時間により変わります。

最大定員：12名様

料金：¥20,000～(税別) / 1艘 ※1時間まで

延長料金：30分につき¥5,000 (税別)



日本の夕陽百選にも選ばれた湾の雄大な景色をクルージングの眺めはロマンチックをいサンセットを、大切な人と

運行時間：16:00～18:00 ※季節

最大定員：12名様

料金：¥30,000～(税別)

延長料金：30分につき¥7,500

※志摩観光ホテル、海辺ホテル プライムリゾート賢島、ホテル近鉄 アクアヴィラ伊勢志摩、賢島宝生苑の都ホテル

2018年10月10日

志摩観光ホテルザ ベイスイート 開業10周年

全室スイートルームという、非日常。

英虞湾を望むスイートルームで邸宅のようなくつろぎと共にゆったりと流れる志摩時間をお楽しみください。窓を開ければ自然香る、フレッシュな春の風が心地よい季節です。

ザ ベイスイート 開業10周年プラン

お一人様10万円プラン 1泊2食付 [10の特典付]

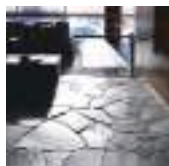
お二人様10万円プラン 1泊2食付

お二人様100万円プラン (2泊3日) お客様と一緒に作るオーダーメイドの旅。
総料理長 樋口宏江がお客様だけの特別メニューをご用意いたします。

予約・お問い合わせ／宿泊予約 0599-43-1211 (9:00-20:00)

日々の喧騒を離れ、ゆったりとした時間の流れを、ザ ベイスイートで。

チェックイン



ロビーの優しい日差しがお出迎え。
館内には約5万粒の真珠。

ホッとひと息



羽を伸ばす、そんな感覚。
春風を感じながら、お気に入りの本を開く時間。

ふらっとお散歩



まるで楽園のような、屋上庭園。
光を受けきらきらと輝く、ロビー前の水盤。

夕陽を眺める



英虞湾の絶景をお部屋のバスルームから。
夕食までゲストラウンジでゆっくり眺める夕陽。

プレミアムスキンケアブランド「クラランス」の
トリートメントスパに身を委ねる。



フレンチと、和食。
伊勢志摩の旬を、お好みのスタイルで。



フレンチレストラン
「ラ・メール」
ザ ベイスイート5F



和食「浜木綿」
ザ ベイスイート4F

ザ ベイスイート 開業10周年記念 ランチ賞味会
「御食つ国みえの食材を新しい一皿に」

豊かな三重の食材をテーマにし、生産に携わる人々とお届けする月に1度の特別ランチ。洋食・和食それぞれの調理法で新たな美食をお届けいたします。



総料理長 樋口宏江



和食料理長 塚原巨司

開催日 3月18日(日) 海藻／フレンチ
4月22日(日) 桜鯛／和食
5月20日(日) エスカルゴ／フレンチ
6月24日(日) 穴子／和食

場 所 フレンチレストラン「ラ・メール」
和食「浜木綿」

時 間 12:50～15:00 (受付12:20～)

料 金 お一人様 ¥15,000

※各回40名様限定となります。

豊饒の海が育んだ食材と、
伝統の技が生み出す一皿。



レストラン

「ラ・メール ザ クラシック」

優雅なる晚餐	¥36,000
餐 san	¥24,600
ディナースペシャリテ	¥18,500

ザ ベイスイート開業10周年記念

「ラ・メール ザ クラシック トラディショナル ア・ラ・カルトフェア」

お客様よりリクエストの声が多かったメニューを期間限定で再現。



鮪の岩塩包み焼き
¥13,000



黒毛和牛フィレ肉のディアプロタン
¥9,800



ソールボンファム
¥4,000

牛フィレ肉のビーフストロガノフ サフランライスとともに ¥4,000

黒毛和牛のビーフカツサンド ¥4,000

ランチのみ¥4,500追加でコース(オードブル・サラダ・スープ・デザート・コーヒー)への変更も可能です。



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)

季節と向き合い素材の豊かな味わいをさらに引き出す、
総料理長樋口宏江の新たな「海の幸フランス料理」を
味わえます。

フレンチレストラン「ラ・メール」

デギュスタシオン ¥29,800

旬の食材を生かしてその日に組み立てる品々。三重の食材を主役にしたこだわり尽くしのコース。

※4月1日よりコース名が「シュルプリーズ」に変わります。

エレガンス ¥24,600

伝統の「海の幸フランス料理」を守りつつ、総料理長樋口宏江の感性で紡ぐスタイリッシュなコース。

アバンタージュ ¥18,500

料理に季節の移ろいを表現。スープとメイン（伊勢海老・鮑・黒毛和牛より一品）をお好みでお選びください。

ザ ベイスイート開業10周年記念 「ラ・メール 貸切ランチプラン」



伊勢志摩
サミット記念
ランチ
¥20,000
(グラスシャンパン付)



海の幸
ランチ(鮑)
¥15,000

期 間 2018年1月30日(火)～9月30日(日)

15名様からご予約を承ります。ご予約は2日前の20:00までをお願いいたします。



フレンチレストラン「ラ・メール」 ザ ベイスイート5F
ランチ(貸切のみ) 11:30-14:30 (L.O.14:00)
ディナー 17:30-22:30 (L.O.20:30)



和食「浜木綿」

繊細さと
心配りに満ちた
美し国会席は
口福そのもの。

美し国会席「華」 ¥24,600

季節と向き合い、繊細で緻密な技で仕立てる伊勢海老や鮑をお愉しください。

美し国会席「風」 ¥18,500

伊勢海老や魚介など素材の持ち味を生かした、和食ならではの繊細で鮮やかな一皿。

美し国会席「月」 ¥12,300

三重の魚介や「みえジビエ」など季節や土地の恵みを感じいただける美し国会席。

ザ ベイスイート開業10周年記念 「浜木綿 貸切ランチプラン」

英虞湾の優雅な景観とともに、季節や土地の恵みを感じる品々をお愉しください。

期 間 2018年1月9日(火)～9月30日(日)
料 金 お一人様 ¥15,000

15～30名様にて承ります。
ご予約は2日前の20:00までお願いいたします。



和食「浜木綿」 ザ ベイスイート4F
ご昼食(貸切のみ) 11:30～14:30 (L.O.14:00)
ご夕食17:30～22:30 (L.O.20:30)

熱々の鉄板から広がる香りと音も、美味しさにプラス。
伊勢海老、鮑、松阪牛など素材の旨みを堪能。

鉄板焼レストラン「山吹」

要予約



山吹	¥36,000
松阪牛コース・海の幸コース	¥24,600
粋	¥18,500

ザ ベイスイート開業10周年記念 「三重の味覚づくしペアディナー」

期 間 2018年3月1日(木)～9月30日(日)
料 金 お二人様で ¥49,200

ザ ベイスイート開業10周年記念 「山吹 貸切ランチプラン」

期 間 2018年1月9日(火)～9月30日(日)
料 金 お一人様 ¥15,000

4～12名様にてご予約を承ります。

両プランともご予約は2日前の20:00までをお願いいたします。



鉄板焼レストラン「山吹」 ザ クラブ2F
ランチ（貸切のみ）11:30～14:30（L.O.14:00）
ディナー 17:30～22:30（L.O.20:30）



季節のフルーツで
彩られたデザートを
香り豊かな
ロンネフェルト
RonneFeldt Teaと
ご一緒に。

カフェ&ワインバー
「リアン」

春のアフタヌーンティーセット ¥3,800 (要予約・14:00からのご提供)



春のオリジナルカクテル

右から

- ・伊勢茶の香るマルガリータ ¥1,400
- ・いちごシンデレラ ¥1,200
- ・新姫とみかんの
ソルティードッグ ¥1,400

The Club Music

音楽とともに、しっとりと流れる大人の志摩時間。

お日にちによってMusicライブを開催しています。
Jazzライブ・クラシックギターのしらべ・Jazz弾き語り

時 間 1st 20:30～／2nd 21:30～

料 金 カバーチャージ ¥1,000+ワンドリンクオーダー



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)

三重の伝統工芸と木のぬくもりに触れる

伊勢の木 おさじ作り

伊勢神宮の宮域林で育った生産量の限られる「伊勢ひのき」を、けずって、磨いてつくるおさじ。無垢材のあたたかさに触れ、心穏やかな時間を。



尾鷲ヒノキで作るビスケットネックレス

伊勢志摩サミットで会議用テーブルに使われ、全国的に有名なひのきです。パーツを組み合わせてネックレスを作ります。

※ご宿泊のお客様限定。開催日等はホームページをご確認ください。



漆芸

漆で絵付けをする「絵付け体験」。漆塗りのフラワーベースや伊勢ヒノキのチップに絵付けをします。漆は縄文時代から使用されている、日本を代表する伝統工芸です。



伊勢根付

伊勢根付ではツゲの木を使うことが特徴で、三重県指定伝統工芸品に認定されています。「見通しが良くなる」とされる、縁起の良い蓮根を作ります。

WHITE DAY

特別な1日を彩る WHITE DAY

WHITE DAY DINNER

期間 2018年3月1日(木)～31日(土)
料金 お二人様 ¥50,000 (グラスシャンパン付)

ラ・メール ザ クラシック
フレンチレストラン ラ・メール



鉄板焼き 山吹



※ご予約は2日前の20:00までお願いいたします。

WHITE DAY SWEETS

期間 2018年3月1日(木)～14日(水)
場所 ザ クラシックショップ (8:00～18:00)



マカロン(5個) ¥1,200
ホワイトデーケーキ ¥2,000

eau SPA by CLARINS



ザ ベイスイート2F (14:30~21:30/最終受付)

ヨーロッパNo.1プレミアムスキンケアブランド「クラランス」のリゾートスパ。手を“肌と会話する美の道具”と考え、人間の手が持つ温かい感触や微妙な感覚を大切にしながら、一切器具を使わずにセラピストによるハンドトリートメントを行っています。

- ・ボディトリートメント60分~/¥20,000～
- ・ミニボディ&フェイシャル75分/¥27,000

ショップ

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



ザ ベイスイート プティック (9:00~12:30 / 15:30~18:00)
MIKIMOTO (9:00~18:30)

伊勢海老のクリームスープギフトをはじめ、地酒やお土産に最適な三重の特産品、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。オリジナルギフトは贈り物にも人気の品。オンラインショップでも取り扱っております。

- ・伊勢海老のクリームスープ&あわびのクリームスープセット (3個入) ¥5,400

ウェディング

ザ ベイスイート 開業10周年記念 「ラ・メール」レストランウェディングプラン

30名様 110万円 (お一人様追加 32,000円)

期間：2018年3月1日(木)～2019年3月31日(日)

<プラン内容>

料理 (フレンチフルコース)

お飲み物 (乾杯用シャンパン&ウェディングセレクション (フリードリンク))

ウェディングケーキ

会場費 (レストラン・新郎新婦控室、お支度室)

装花 (メインテーブル・ゲストテーブル・ウェディングケーキ)

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)



<特典>

ご披露宴前日または当日おふたりの宿泊ご招待

ご別席者のご宿泊を特別料金にてご優待

ご結婚1周年記念におふたりをザ ベイスイートへの「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

詳しい情報は、ホームページまたはホテル公式Facebook、Instagram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。



庭園の藤棚

「藤棚会談」

1987年4月。アメリカ、カナダ、EC（現在のEU）、日本の代表による「四極貿易大臣会合（四極通商サミット）」が当ホテルで開催されました。その際、庭園の藤棚の下で話し合いをしたことから、「藤棚会談」と呼ばれています。今年も春の伊勢志摩は、美しい藤が見頃を迎えます。



志摩観光ホテル

2018年2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/)