

# 志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2019 春号



自然の循環

森と海、里と人。

リアス海岸が作る

里海の恵みを知る

オトナ旅。

*Shima Kanko Hotel*



## 連載 美食の歓び

海へびの料理に神饌の原点を探る

文 中村孝則

写真のこの料理のタイトルは「久高島イラブーのシガレット」という。

樋口宏江シェフは、昨年11月末に沖縄で開催された「ダイニングアウト琉球南城」という美食イベントのシェフに抜擢され、沖縄の食材をテーマに特別なコース料理を作ったのであるが、これはその中の一皿である。料理名と見た目から味わいを想像するのは、ちよつと難しいかもしれない。そもそもイラブーをご存知ない方もおられるだろう。今回のイベントは、別

沖縄県の久高島が舞台の一つだったが、イラブー

とはその久高島で採取され、島内で燻される、海へびの燻製のことである。学術的にはコブラ科エラブウミへび属に分類される有毒の海へびで、沖縄ではこれを戻してスープにした「イラブー汁」という伝統食がある。独特な風味で好き嫌いは分かれるだろうが、出汁が濃厚で栄養価が高く、クセになる味わいだ。

樋口シェフは、このイラブーを一度戻して、ご覧のようなシガレット型のアミューズに仕立てた



特集

# リアス海岸

R I A S C O A S T



モコモコとギザギザ

夫婦岩で有名な伊勢市の二見浦辺りから南下し東紀州地方にある熊野市の世界遺産鬼ヶ城辺りまでリアス海岸が続く三重県。リアス海岸と聞くと、断崖絶壁の険しい陸地が海に突き出しているイメージですが、志摩市の横山展望台から眺める英虞湾は陸地が低いため開放感のある独特な景観。広い空に青い海と森の緑の色彩。複雑な地形が織り成す景観は、観る人に感動を与える不思議な世界観があります。





伊勢湾の出口にある志摩半島。そこでは代表的な伊勢海老や鮑をはじめ、様々な魚介類が捕れます。またリアス海岸に浮かぶ島では、常緑広葉樹の木々が自生し、潮風に強く日本の暖かい地域の海岸林に育つウバメガシが多いのも特徴。ウバメガシは質の良い備長炭の原料で、かつお節を作る際の燃料でもあります。このことから志摩市には昔ながらの製法を守るかつお節屋が現存しています。今回は志摩のリアス海岸に繋がりを持つプロフェッショナルを訪ね、郷土の魅力をお伝えします。



複雑なリアス海岸。

その正体とは。

ホテルから車で約15分、英虞湾が一望できミシュランググリーンガイドジャポンにも選ばれた横山展望台を、皇學館大学（伊勢市）の准教授であり地理学博士の近藤玲介先生と訪れました。ところで先生、英虞湾の景色はなぜ美しいのでしょうか。

「空が広いというのもあるでしょうね。美しいと感じるのはなぜか。私は学生にも『なぜだと思う？』と、いつも聞くんですよ。学び、考え、自分で感じる事が大切なんです」まずは複雑

なリアス海岸の地形について教えていただきました。リアス海岸の成り立ちは地球の表面を覆いゆつくりと動き続けているプレートが関係しています。日本列島にある4つのプレートの内、フィリピン海プレートとユーラシアプレートが重なる場所で太平洋側の境界に海溝があります。砂や泥やサンゴの死骸などが長い年月をかけてミルフィーユ状の水平な縞々の地層として蓄積され、海底のプレートの動きで日本列島の方向に運ばれます。海のプレートが海溝に沈み込む際、堆積



近藤 玲介 先生

地理学博士。皇學館大学 教育開発センター 准教授。三重大学 生物資源学部 リサーチフェロー（客員研究員）。日本大学 文理学部 非常勤講師。東京大学 大気海洋研修所 柏地区共同利用研究員。研究分野は第四紀学、自然地理学、ルミネッセンス年代測定学、発達史地形学。



樹皮が縦に裂けるように成長するウバメガシ



英虞湾を背景にリアス海岸の解説をする近藤先生

物の上に載っていた地層が剥がされ、プレートに押しされ縦に隆起し、リアス海岸のもとになります。ミルフィーユ状の地層は年月とともにやわらかい部分だけが風化していくため、ギザギザとした地形に変化していきます。それが複雑なリアス海岸になった理由です。確かに志摩市近郊の沿岸部では斜めや縦に縞々と重なった地層を多く見ることができ、プレートの動きによって隆起し押し出された証拠だと納得。

独特な地形の正体がわかったところで、続いてリ

アス海岸に浮かぶ島々について教えていただきました。ブロッコリーのようなやわらかなシルエットの島の正体はウバメガシなどの常緑広葉樹の森。ウバメガシは他の植物が生えにくい海岸沿いなどでも自生し、比較的温暖な気候でゆっくと育つ木です。

「この地域は南西日本の太平洋側の温暖なところに生える樹木帯の北限に近いだけではなく、奈良県と三重県の県境にある大台ヶ原の山脈地帯は、日本列島の寒いところの樹木帯の南限という両方の特徴を合わせ持ちます。そし



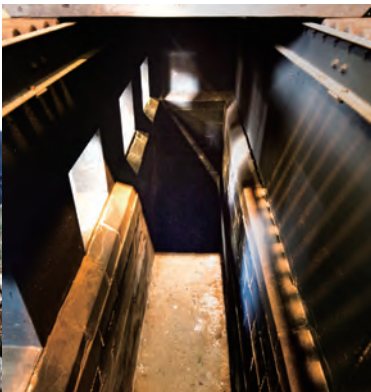
縦に縞々の地層の岩を見ることが出来る  
志摩半島のリアス海岸

て伊勢志摩は日本最大級の断層である中央構造線の上に位置します。さらにリアス海岸や黒潮など、この地域は地質、地形、気候、植物の持つ多様性の交差点のような地域です。日本の中でもかなり個人的であり、世界的にも珍しい地域だと言えます」近藤先生のお話を聞いていると、地球が織り成す奇跡の重なりが美しい景観を作り出すのだと感じました。





ウバメガシは目が詰まり重く火力が強いので香り高い鯉節を作ると語る橋爪社長(左)



深めの4m手火山式の炉で遠赤効果を生かしかつおを燻す



一人でも扱えるサイズの蒸籠。スライド式で作業効率を上げる工夫を。

## 伝統と革新は、地域を変える真髄。

志摩市波切にある創業

明治30年のかつお節屋

「久政」の第二工場へ。

4代目社長の橋爪政吉さ

んは、自社で一度は途絶

えてしまった手火山式で

つくるかつお節を7年前

に復活させました。

「この辺りは昔、かつ

お節の一大産地でした。

かつおやウバメガシが育

ち、燻し技術があります。

自然と先人が作った生業

です。でも300軒あったか

つお節屋が今では3軒。

和食のうま味の元である

かつおだしを守りたいで

す」橋爪さんは時代に合

わせて新しい設備を開発

するなど、伝統的な手火

山式に革新を取り入れて

います。一例として、か

つお節を燻す蒸籠は2名

で動かす大きな物でした

が、一人でも扱えるよう

小型化することで人手不

足に対応。原料仕入でも

出荷量を超えて水揚げさ

れた志摩産のかつおを購

入し、地域の漁師さんを

経済的に守る取り組みも

行っています。これから

は地域がブランドとなる

ように、伊勢志摩の醤油

や昆布の老舗と商品開発

を行ったり、かつお節に

近い生節の業者と手を組

み新たな製造や流通の仕

組みを作りたいと、橋爪

さん。

「伝統があるから革新

が楽しいんです。変えて

はいけないことがある中

で、変えるべきことが見

えたときにやりがいを感じ

じます」

伝統を守りつつ革新す

る人たちが繋がり、地域

は前進するのだと感じま

した。





伝統的な手火山式で焼される  
かつお節



江戸時代のかつお節の番付表  
行司には志摩波切節の文字



試食しながらだしについて語り合う  
塚原和食料理長(左)と天白社長(右)

## 御食つ国に伝わるかつお節。

同じく波切にあるかつおの天ばく(有限会社まるてん)は正式な創業の記録は残っていませんが代々受け継がれてきた波切節の老舗で、作業の合間に開くいぶし小屋見学会には海外から人が訪れる程の人氣。社長の天白幸明さんにかつお節の手火山式製法を案内してもらいました。

手火山式は主に三枚に卸したかつおを、リアス海岸に自生するウバメガシを燃料として直火で約1ヶ月燻た蒸籠を何度も入れ替えた

ながら、火入り具合を調整するなど手間が掛かりますが、かつおを少しも無駄にすることのない燻し方です。

「先人の知恵を枯らすことのない物作りが大切です。諸説ありますが波切はかつお節のルーツとも云われておりますので、和食文化の源流と私は考えています」平安時代初期の法律書『延喜式』に志摩国は朝廷に食材を納める御食つ国とあり、今でも天ばくは伊勢神宮の年中行事で一番大切な神嘗祭に、毎年かつ

お節を奉納し続けています。ホテルで使用するかつお節については天白社長と意見を交わす塚原和食料理長は「だしは日本料理の基本です。料理人の腕が試されるだけに、かつお節にはこだわりがあります。部位や厚みで味が変わるので料理で使い分けます」と話します。

「波切に伝わるかつお節文化を発信することで、ここに来てもらい、量産ではなく昔ながらの製法で作るかつお節の味や歴史を知って欲しいです」と天白さんは想いを語りました。



## 森を守る、伊勢志摩備長炭。

ホテルのレストランで使用している伊勢志摩備長炭は、原料となるウバメガシが自生する志摩半島の豊かな森の中で作られています。そんな森を手を入れ、里海の環境を守りながら炭を作る職人さとう製炭所（志摩市浜島）の佐藤進司さんを訪ねました。

「備長炭は日向、土佐、紀州が有名でしょ。共通項はかつおの産地。温暖な黒潮の影響ですね。原料のウバメガシは成長が遅いため年輪がなく、海

水にも沈むほど重い木なので炭になると火持ちが良く備長炭に向いています」と佐藤さん。全国のうなぎ屋や焼き鳥屋へ炭を卸す燃料問屋からも信頼がある伊勢志摩備長炭。この日はちょうど窯出しの日。特別にその様子を見せていただきました。

「炭にする作業は全体の行程で1割くらい。実は森で木を切り、ここまで運んで割る仕事が一番大変で時間が掛かるんです。6トンのウバメガシを使って出来上がる備長炭は900キ

ログラムだけなんです」。

切り揃えた木は窯に入れて火入れを行い約一週間かけて炭化させます。次に炭化の進行具合を見計らって徐々に窯の口を閉じ空気を減らします。バーベキューなどに使われる炭はこの工程で終了ですが備長炭はここからが腕の見せ所。40時間ほどかけて、今度は窯の口を徐々に開けていきます。窯の中に空気を入れ高温にして炭を燃やす、ねらしという仕事が備長炭の品質を決めます。

「一時間寝ては起きを繰り返して、窯を確認するんです」ねらしが終わると次は窯から炭の掻き出し。一気に掻き出

すと柔らかく火持ちが悪い備長炭になるので、窯口まで掻き出しては待つを繰り返して、掻き出した炭に焼け土をかけゆつくり消火。掻き出しから実に10時間をかけて終了します。

ところが近年、太いウバメガシへのキクイムシによる被害が多発していると佐藤さん。「食害にあつた木は、切るしかないんです」。食害を止めるには定期的な伐採をして里山の再生をしなければと佐藤さんは警鐘を鳴らします。

今回、志摩のリアス海岸を軸に取材して樋口総料理長は次のように語りました。

「山、里、海の自然の循環

と歴史。そこに多様な命が育ち、文化がある。志摩に暮らす私たちが料理を通じて関わらせてもらうことで、それらを守り伝える一助となればと思います」。

膨大な時間を掛けて形成された志摩のリアス海岸では壮大な地球、そして自然と共に生きる地域の文化と人の営みを感じる事ができます。

#### <旅の思い出>



横山展望台で英虞湾の絶景を眺めながら愉しめるカフェ。人気志向ソフトクリームやコーヒや軽食など、伊勢志摩素材を中心に使ったメニューがあります。

#### <取材協力>

横山展望台 横山天空カフェテラス  
ミラドール志摩

ホテルから車で約15分、約6km。

〒517-0501 三重県志摩市阿児町鶯方875-20  
ホームページ <http://mirador.puebloamigo.jp>

#### 総料理長 樋口 宏江

1991年志摩観光ホテルに入社。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、2016年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、料理マスターズ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

1986年博多都ホテル入社。和食「四季亭」、1987年都ホテル大阪（現シェラトン都ホテル大阪）日本料理「都」、「うえまち」で研鑽を積み、2015年、志摩観光ホテル和食「浜木綿」料理長に就任。2016年伊勢志摩サミットにて和食料理の提供に携わる。



鯖の備長炭焼き 春菊のソース



伊勢志摩備長炭と  
三重産さわら

木曾三川や清流宮川から山の養分を含んだ水が流れ着く伊勢湾ではカタクチイワシなどが育ち、それを餌にするさわらが捕れます。脂の乗ったさわらは44度で40分の低温調理でやわらかく火を入れることで身はふつくと。仕上げに火力が強い伊勢志摩備長炭で炙れば、炭に滴りジュッと焼けた脂が煙となりさらに香ばしく包むフレバーに。

春に花を咲かす春菊の鮮やかなソースと、三重の季節の柑橘ソースの酸



松阪牛サーロインの炙りと  
 もも肉の備長炭焼き  
 かつお風味のエスプーマを添えて

味が爽やかな一品に。英虞湾の森では備長炭になるウバメガシが育ち、伊勢湾には森からの養分豊かな水が魚を育て、太陽が燦々と降り注ぐ里では黒潮が運ぶ温暖な気候が柑橘を育てるといふ、正に自然の循環が織り成す一皿。

志摩産かつおだしと  
 松阪牛

伊勢志摩備長炭で炙り、香ばしさを増した松阪牛もも肉には、ビーフコンソメにかつお節の香りを移し焦がしバターを加え、エスプーマで軽やかに仕上げたソースを添えます。雑味が

少なく香り高いかつお節が美味しさを引き立たせます。しつかりした味わいに華やかに香るかつおだし。地元食材の和の旨味と「海の幸フランス料理」が融合した、伊勢志摩ガストロノミー。



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)

<4月・5月のアラカルトメニューでご用意>  
 ・鱈の備長炭焼き 春菊のソース  
 ¥5,000  
 ・松阪牛サーロインの炙りともも肉の備長炭焼き  
 かつお風味のエスプーマを添えて  
 ¥12,000



春の焼物

「食材も燃料の炭まで地元産というのは、伊勢志摩の料理人として喜びを感じます」と塚原和食料理長が語る「浜木綿」の春のお料理。ウバメガシを使った伊勢志摩備長炭で多することで、松阪牛のフィレ肉は肉汁を閉じ込め、溶けるような食感と独特の風味を愉しめます。金目鯛は炭に落ちた脂に燻され香ばしく、旬のたけのこも風味が際立つ逸品となります。

かつおのたたきも薫焼きのように備長炭で多ることで香ばしさが増し食欲をそそります。3月下旬から6月くらいまでの初がつおは、鮮やかな赤い身でかつお本来の風味が強いのも特長です。



カツオのたたき





伊勢志摩のお吸物  
桜鯛の煮物



志摩産かつお節はウバメガシを使い、高温の直火で燻すことで香りが高くなるのが特長。だしとの味と香りを最も愉しめる吸い物には一番だし。雑味のない澄んだ味が鮑、伊勢海老、たけのこ、わかめと個性的な食材を引き立たせます。特に春の出会いのものといわれる若竹とわかめはストレートにだしと素材の味が出ることから、料理人の腕が表れるといわれます。シンプルだけれど難しい料理だと、塚原和食料理長は話します。一口いただく、だしと旬の食材、それぞれ香りや味が引き立て合い、これぞ和のうま味と感動を覚える程。たけのこは歯ざわりの良いしつかりとした食感、わかめの香りに春を感じます。また、煮物にはだし本来の味を堪能できる、しつかりと煮出した二番だしで。春に旬を迎える桜鯛や季節の野菜は、車海老で作った海老をぼろと合わせます。こちらは素材のうま味が重なり合った奥深い味わいに。春を伝える三重の食材と志摩産のかつお節で、和食文化を受け継ぐ料理人の味をお愉しみください。



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)

春の焼物(単品)  
¥5,500  
カツオのたたき(単品)  
¥3,200

右：伊勢志摩のお吸物  
左：桜鯛の煮物  
(3月～5月・美し国会席「華」にて)

ホテルステイの愉しみ方  
 ~心を開放するひとときを  
 海の上で感じる~



自然は心を躍らせる「ラウンジクルーズ志摩」。

海からリアス海岸を見ると、どんな景色なのだろう。そんな想いのまま棧橋に立つと視界の半分は青い空、雲のシルエツトを映し出すほど穏やかな海、柔らかなシルエツトの島々。自然が織り成す風景に早くも心が躍った。波のない海の上を滑るように出航。お日様の光をキラキラと反射する海、そこに浮かぶ大小の島はもこもことした木々に覆われその佇まいに愛おしさを覚える。鉄道橋をくぐり海上から見る電

車に歓声上がる。春のあたたかな陽射し、静かな波音と海鳥の声。リアス海岸に広がる開放的な青空に浮かぶ白い雲。船が速度を落とし、島の間のくねくねとした細い海路へ入ると景色は一転。海面ギリギリまで生えている木々や縞々の地層を間近に見ることができ、コンパクトな船ならではの英虞湾を愉しめます。



鉄道橋の下を通り抜ける

<サンセットクルーズ>



オレンジ色に染まる英虞湾の雄大な景色をクルージング。  
 運航時間：16:00～18:00  
 最大定員：11名様  
 料金：¥32,400 / 1艘 (1時間)  
 延長料金：30分につき¥8,100

オプションメニュー  
 <船上パーティープラン>



ご旅行の記念に。フィンガーフードとスパークリングワイン付き。  
 運航時間：9:00～18:00  
 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)に以下の料金を加算。お一人様につきおとな¥5,400・こども¥2,700  
 ※ご利用は2日前までにお申し込みください。



航路(黄色)のイメージ図



## 海から郷土の暮らしを知る。

すれ違う小さな作業船や、海に浮かぶ真珠養殖用のイカダ。

「真珠王、御木本幸吉が真珠養殖場を創設した多徳島です」島から海を見下ろす恵比寿様はパールエビスと呼ばれ、御木本氏にゆかりがあるとのこと。英虞湾を知り尽くす地元船長のガイド付きで進む船では、真珠や志摩特産のおさ養殖、この時期に釣れる魚などのお話も聞きながら郷土の暮らしを知ることができます。自然を五感で感じるアクティビティ

で知的好奇心も刺激される「あの船は何をしているの?この島は無人島?」など船長との会話も弾みま

す。自然に身を置いてゆったりと、そして眠っていた好奇心を呼び起こすホテルステイの愉しみ方は、気持ちを開放的にしてくれました。



パールエビス



真珠養殖のイカダ

### ラウンジクルーズ志摩

志摩観光ホテルをはじめとした、都ホテルズ&リゾート4施設にご宿泊のお客様ならどなたでもご利用いただけます。乗降船場所をお選びいただけます。

※料金は1時間より、運航時間は季節、日没時間により変わります。

#### <ディクルーズ>



穏やかな海面を軽やかに進み、リアス海岸の優美な景観と風を感じるクルーズ。

運航時間：9:00～16:00

最大定員：12名様

料金：¥21,600 / 1艘 (1時間)

延長料金：30分につき¥5,400





ラ・メール ザクラシック  
お祝いコース〜慶（よろこび）〜

特別な日のお料理は華やかに香るシャンパンで乾杯を。ホテルを代表する伊勢海老クリームスープは、伊勢海老の姿入りでさらに印象的な一品に。包み焼きはおめでたい魚、伊勢まじいと芳醇な旨味の車海老を合わせて。テーブルに運ばれてからカットすることで立



ち上る香りもお愉しみいただけます。また松阪牛とフォアグラを組み合わせた贅沢なロッシニ風など、華やかなひとときをお料理でも演出。ベリリーが彩るデザートには、メッセージプレートを添えて。慶びとともに記憶に残る料理をご堪能いただけます。



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)

ラ・メール ザクラシック  
お祝いコース〜慶（よろこび）〜  
¥27,800 (3月1日〜4月30日)  
※ランチ・ディナーともに  
ご利用いただけます。  
※要予約 2日前18:00まで

“御食つ国” みえの食材を 新しい一皿に  
 “伊勢志摩ガストロノミー” ランチ賞味会



テーマ  
**「東紀州」**  
 ～黒潮の恩恵～  
 黒潮とともにやってくる魚たち  
 鰹、魚いろいろ

---

和 食 3月17日(日)  
 フレンチ 4月21日(日)

テーマ  
**「北 勢」**  
 ～山と海の恵み～  
 山の恵みを味わう  
 穴子、はまぐり、伊勢茶

---

和 食 5月19日(日)  
 フレンチ 6月16日(日)

テーマ  
**「南 勢」**  
 ～豊かな海の幸～  
 海の幸を存分に  
 あわび、うに、宝彩エビ

---

和 食 7月21日(日)  
 フレンチ 8月25日(日)



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、生産に携わる方のミニ講演会を開催。地域の魅力や食材への愛情、こだわりをご紹介します。

時 間 12:50 ～ 15:00 (受付12:20 ～/ザ ベイスイート5Fにて)

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。(ご予約制)

フレンチ 総 料 理 長 樋口 宏江  
 和 食 「浜木綿」料理長 塚原 巨司

## 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。

※食品アレルギーのある方は事前にお申し出ください。  
 ※お車を運転されるお客様へのアルコール類のご提供は差し控させていただきます。  
 ※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。  
 ※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。

### 北 勢

養老山脈と鈴鹿山脈に  
 囲まれた大地の恵み  
 豊かな地

### 南 勢

農業・漁業ともに盛んで  
 全域が国立公園内にあり  
 自然豊かな場所

### 東紀州

熊野灘に面し  
 豊富な雨量が  
 豊かな漁場を作る



## 春の貝づくし会席

真冬の冷たい海で身が締まり、海に流れ着く山の養分が豊富な雪解け水を吸って貝が大きく育ち旨味が増すころ、春はすぐそこに。多くの種類の貝が春先から旬を迎え始めます。

志摩半島を代表する鮑やサザエなどの巻き貝、伊勢湾で採れる二枚貝のひおうぎ貝や蛤などを味わい尽くす和食「浜木綿」の春の貝づくし会席。貝の刺身には伊勢志摩のおおさ、あかもく、めひびなど海藻を添え

て。形や色、味やコリコリとした食感など貝本来の味とともに、三重の豊かな海藻もお愉しみいただけます。数種の貝で仕立てる鍋料理では火を通すことで、旨味の詰まっただしと、ふっくらとした食感を堪能。

南北に長く伊勢湾、伊勢志摩のリアス海岸、熊野灘に面する東紀州など、土地により異なる水质や地形で育った三重の貝。春の訪れを味覚で感じる、趣のあるひとときを和食「浜木綿」で。

### 春の貝づくし会席

期間 2019年3月1日(金)から5月31日(金)まで  
 時間 ディナー 17:30~22:00(L.O.20:30)  
 料金 お一人様 ¥24,600  
 予約 2日前 18:00まで

### 和食「浜木綿」貸切ランチプラン (20名様以上)

期間 2019年4月1日(月)から9月30日(月)まで  
 時間 11:30~14:30(13:00までのご入店)  
 料金 お一人様 ¥10,000・¥15,000  
 予約 2日前 18:00まで





身体と会話をする、クラランスタッチ。

eau SPA by CLARINS  
では、トリートメントのプロフェッショナルが「クラランスタッチ」と呼ばれるオールハンドの技術で、肌や筋肉の状態を読み取り、指、手のひらで圧を細かく変化させながら一人ひとりに合わせた施術を行います。また手の温かなぬくもりは、身体を流れる血流やリンパの循環を良くします。お客様からは気持ち良くて眠ってしまった、身体が軽く感じる、肌が産まれ変わったみたいなどの感想もあり、施術後

に表情が穏やかになる人も多いとのこと。施術前にお召し上がりいただく、100種類以上の野菜や果実、海藻などを長期発酵させた酵素ドリンクで、体の内側から美しく、心と身体が安らぐリゾーツスパで究極のトリートメントを。

#### 平日限定

「スパ&アフタヌーンティープラン」ボディまたはフェイシャルトリートメント(45分)とカフェ&ワインバー「リアン」でのアフタヌーンティーまたはパスタセット

時 間 スパ (14:00 ~ 17:00)  
リアン(11:30 ~ 17:30)  
期 間 3月1日(金)~9月30日(月)  
料 金 ¥18,800  
予 約 2日前 18:00まで

#### eau SPA by CLARINS

ザ ベイスイート2F  
14:30~21:30/最終受付  
(予約制)



#### レギュラーメニュー

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

やわらかく華やかに香る、  
春のリアン。



美しい庭園が眺められる窓  
辺の席に座り、柔らかな春の  
光を感じるお気に入りの時  
間。

ロンネフェルトの紅茶の香  
りに包まれながら愉しむアフ  
タヌーンティーは、愛らしい  
色とりどりのスイーツやサン  
ドウィッチが華やかな午後の  
ひとときを演出。タルト生地  
にたつぷりと乗ったいちごか  
らは春らしい甘味と酸味、淡  
いピンク色の桜のモンブラン  
はクリームに忍ばせた白ワイ  
ンの香りとピスタチオの風  
味。春のケーキは、ホワイト  
チョコのまろやかな甘味に  
さっぱりとした大納言小豆や  
お茶の和の味わいとムースの

柔らかな食感が愉しめる一品  
やいちご、ブルーベリー、柑  
橘などが散りばめられた季節  
のタルトなど。

おすすめは3種のシャンパ  
ンカクテル。柑橘、いちご、  
キウイの素材を活かし甘さを  
抑えた味は爽やかで果実感  
たつぷり。シャンパンとフ  
ルーツの優雅な味の余韻にい  
つまでも浸りたい気分。

#### 春のアフタヌーンティー

期 間 2019年3月1日(金)～5月31日(金)  
時 間 14:00～17:30  
料 金 お一人様 ¥3,800 (要予約)

#### シャンパンカクテル

期 間 2019年3月1日(金)～5月31日(金)  
時 間 10:30～23:00  
料 金 各¥2,350



## ワインバースタイルの カジュアルディナー

あおさと白ワインが香る伊勢まじいと海の幸ソテーや旬の魚のカルパッチョ、春を告げる小女子の Pasta など季節の食材を使った料理には、相性の良いワインをペアリングで味わうのもおすすめです。リアンの落ち着いた雰囲気、春の恵みを芳醇なワインとともに愉しむ夜。



期 間 2019年3月1日(金)～5月31日(金)  
時 間 17:30～20:30  
料 金 ¥5,000  
ペアリング(3種) ¥3,500



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 (お食事は11:30より)  
ディナータイム 17:30～20:30  
バータイム 20:30～23:00 (L.O.22:30)

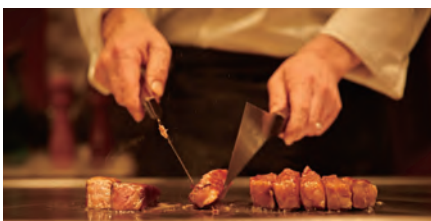
※20:30以降のご利用は20歳以上とさせていただきます。  
※2019年4月1日より11:30オープンとなります。

### The Club Music

お日にちによってMusicライブを開催。  
詳しい日時はホームページにて。  
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

## 「三重と春の味覚づくし」 ペアディナー

三重の食材に季節ごとの美味しさをプラス。素材が活きる鉄板焼きで味わう松阪牛と伊賀牛の食べ比べ、たけのこやアスパラガスなど春の彩りとともにご堪能ください。



期 間 2019年3月1日(金)～5月31日(金)  
時 間 ディナー 17:30～22:30(L.O.20:30)  
料 金 お二人様 ¥59,600  
お一人様追加 ¥31,800



鉄板焼 レストラン「山吹」  
ザクラブ2F (要予約 前日18:00まで)  
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)



## シマカントピック

### <旬を味わう> 鮎づくしコース

季節の野菜と合わせた包み焼き。マリネのソテーには肝ソースを添えて。塩釜焼きやスープなど鮎の魅力を愉しめるよう、様々な調理法で仕上げました。組み合わせる食材や食感で表情を変える鮎の新しい美味しさを、存分にご堪能いただけます。

期 間 2019年4月1日(月)～9月30日(月)  
時 間 ディナー 17:30～22:30(L.O.20:30)  
場 所 フレンチレストラン「ラ・メール」  
料 金 お一人様 ¥29,000



要予約 2日前18:00まで

### 伊勢志摩の美味をご家庭で。



イセエビのトマトクリームパスタ ギフトセット  
¥10,800(冷凍・送料込)(3名様分)

カタログギフト、都ホテルズ&リゾートオンラインショップ、店頭のご注文でお買い求めいただけます。



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)

### 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。



※スマートフォン版もございます。

都ホテル オンライン

### 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。

### 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)

期間：2019年4月1日(月)～2020年3月31日(火)

<特典>

披露宴前日または当日おふたりの宿泊ご招待  
ご列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「記念宿泊&特別ディナー」へご招待  
衣裳(ホテル提携)10%OFF  
eau spa by CLARINSE トリートメントメニューを10%割引(ご本人・関係者)  
お問合せ：フライダル係(9:00～20:00)

30名様 110万円 (お一人様追加 32,000円)

## 伊勢志摩トピック

### 歳時記

生命の息吹を感じ、冬の寒さから解き放たれ、景色に色どりを添える春。1,000本の桜が咲き誇る宮川の春祭りや、伊勢神宮で行われる春の神楽祭など伊勢志摩地方の祭事を訪ね、春の訪れを感じてみませんか。



(C) 伊勢市観光協会

3月29日(金)～4月10日(水)【伊勢市宮川堤】  
みやがわはるまつり  
宮川春まつり

伊勢神宮外宮の北西を流れる宮川の堤では、ソメイヨシノやシマザクラなど約1,000本の桜が咲き誇る桜並木を歩くことができ、毎年多くの人で賑わいます。さくら名所100選にも選ばれた圧巻の景色は、夜になるとライトアップし、昼とはまた違った桜の美しさを楽しむことができます。



(C) 神宮司庁

4月28日(日)～4月30日(火)【伊勢市 伊勢神宮】  
はるのかぐらさい  
春の神楽祭

神恩に感謝を捧げ、国民の平和を祈って行われる春の行事です。

初日に外宮が午前8時30分、内宮が午前10時からそれぞれの神楽殿において御神楽が奉奏され、午前11時と午後2時には内宮神苑の特設舞台で舞楽が公開されます。



(C) 志摩市観光協会

3月3日(日)【志摩市 大慈寺】

だいじじい かんおうかい  
大慈寺 観桜会

先代の和尚の名にちなんで地元では「てんれい桜」と呼ばれる桜の下に茶席が設けられ、美しい桜が楽しめます。



(C) 伊勢志摩観光ナビ

5月5日(日)【伊勢市 二見興玉神社】

めおといわ おおしめなわはりしんじ  
夫婦岩 大注連縄張神事

大注連縄が氏子らの手によって夫婦岩に張り渡されます。参拝者も参道から手送りで参加することができます。



(C) 観光三重

5月7日(火)【鳥羽市 神明神社】

いしがみさん はるまつり  
石神さん 春祭り

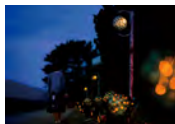
女性の願いをひとつ叶えと言われる親しまれている石神さん。磯日待という海女の安息の日に、大漁祈願と大願成就を祈って春祭りが行われます。



## ② ピン玉ロード

海に日が沈むとともに、温かい光がピン玉に灯る。寄せては返す波の音と、ピン玉のゆらめく明かりに、心が解れていきます。約1キロの道の間には約350球もの丸い明かり。最近では、他では見られないこの景色を写真に収めようと、県外から多くのフォトグラファーが訪れるほどの人気スポットになっています。

住所 志摩市浜島町浜島目戸海岸



ガタンゴトンと電車に揺られ、終点賢島駅へ。町から森へ、森から海へ。志摩の景色を記憶にとどめながら、ゆっくりと心地よい時間に浸るひととき。



看板メニューは、一日かけて煮込むやさしい味の鶏がらスープがベースの元祖西口屋ラーメン。とろりと口の中でとける自家製チャーシュー、海藻のめひびなどトッピングは自由自在。先代の母の味を50年、変わらず守り続けています。



西口屋  
志摩市浜島町  
浜島2872

モデルコース (2018年12月30日現在)

- ホテルから徒歩約10分
- 賢島駅(乗車) 乗車約5分
- 鵜方駅(下車)
- 鵜方駅前(乗車) 乗車約20分
- 朝日山(下車)
- ① 海ほおずき 徒歩約15分
- ② ピン玉ロード 徒歩約20分
- 平野(乗車) 乗車約25分
- 鵜方駅前(下車)
- 鵜方駅(乗車) 乗車約5分
- 賢島駅(下車)
- ⋮ 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

近鉄電車  
時刻表



<http://www.kintetsu.co.jp/tetsudo/zenekijikoku.html>

三重交通  
路線バス時刻表



[http://www.sanco.co.jp/krs/search\\_start.php](http://www.sanco.co.jp/krs/search_start.php)

※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。

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す。予めお申し出ください。





## 公共交通で行く志摩の魅力発見

地元で人気の海水浴場、6月に行われる伊勢えび祭や南張メロンの産地としても知られる港町「浜島」を散策。電車とバスで行く、港町の食や郷土の文化を感じる公共交通の旅をご案内します。

### 三重交通バス「朝日山」。港町、浜島を体感。

近鉄鶴方駅からバスで約20分。「朝日山」で降り立ったそこは、海沿いに多くの漁船が並ぶ浜島。磯遊びを体感できる施設や風情ある海沿いの風景など港町の暮らしを体感。



釣り体験(釣った魚は干物作り体験やフライにできます)



スタッフと一緒に魚捌き



干物の味付け



専用の機械で約1時間乾燥



できた干物は郵送も可能



ビン玉のオブジェ作り体験



手作りジュース(志摩産素材)



ジャム(志摩産素材)



アイスマルク(志摩産素材)



勝っお(鯉)ばーがぁー

### ① 海ほおずき

漁業を学び・体験できる志摩市浜島磯体験施設「海ほおずき」。漁具であるビン玉を使用したオブジェやアクセサリー作り、釣った魚をその場で干物にする加工体験など、アクティビティを通して海の文化や生活を体験する貴重な時間を体感できます。お土産には志摩の特産品を使用したジャムやアイスもおすすめ。



住所 志摩市浜島町浜島465-14



## 「ひなまつり」

三月三日は五節句の一つで

「上巳の節句」や「桃の節句」とも呼ばれています。

館内は桃の花やひな人形の飾りで瑞々しい春の装いに。

お部屋には健やかな成長を願うひなあられを添えて。

大切にしたい日本の伝統と旅の思い出。



## 志摩観光ホテル

2019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/)

企画編集：志摩観光ホテル

三重に暮らす・旅するWEBマガジンOTONAMIE (村山祐介、福田ミキ、三上由香利、写真：井村義次) (P8～P9 写真：松原豊)