

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2019 夏号



道を開く

伝統を引き継ぎ

未来をつくる。

新しい時代を生きる

オトナ旅。

Shima Kanko Hotel

連載 美食の歓び

みけつくに
御食つ国の新しいフランス料理の
味わいどころ

文 中村 孝則



この料理のタイトルは、「松阪牛フィレ肉・焼きリゾットと鰹のコンソメ」という。樋口 宏江シェフによる、比較的あたらしいオリジナルの料理である。地元の極上の松阪牛は最適な火入れが施されているだけでなく、日本茶によって燻製のような要領で燻されている。肉の下には焼きリゾットが隠れていて、皿の上からたっぷり鰹出汁をかけて完成される料理である。伊勢茶と松阪牛と鰹出汁の旨味の三重奏を、軽やかに表現した樋口シェフらしい料理に仕上

がっている。おそらく、老若男女あらゆる国の人がニンマリと舌鼓を打つ味わいであることは間違いないと思われるが、私は味わい以上にシエフがこの料理に込めた想いを感じるのである。

ひとつは御食つ国の志摩の料理人としての想いであろう。松阪牛を燻している日本茶は地元の伊勢茶にこだわり、出汁に使われる鰹節も地元で古い製法を守り続ける「波切節」にこだわっている。日本の食文化の原点である上質な茶や鰹節が地元にあることを紐解き、こ

こでしか食せないフランス料理に導いていることを、私は評価したいと思う。というか、地元の食材をガストロノミーに高めることが、フランス料理の本来の哲学の一つと考えれば、むしろ原点の一皿ということも言えるのだろう。

ちなみに、樋口シエフはこの料理を「食事のメの焼きおにぎり」のイメージで発想したのだという。私は、肉茶漬けとも重ねるのだが、あのメの美味しさはなんだろう。特に私のような酒飲みにとっては散々飲み食いし

ても別腹に収まるような気分にするのが不思議である。シエフは酒飲みの気持ちもよくお分かりのようで、お腹に負担のかからないような気遣いも、この料理を通じて感じるのである。

おそらく、日本の影響なのだろう。近ごろフランスやイタリアなどのイノベティブなレストランでは、和風出汁と肉を組み合わせた料理に出会うことがある。残念なのは、EUでは食品衛生法などの基準で、いまのところ日本の鰹節をそのまま輸入できないのだ。松

阪牛も、おいそれとは使えないことも考えると、この料理は、世界でもこだけのスペシヤルな味わいとも言えそうだ。日本人はもちろんだが、多くの海外の方にこの料理を味わって欲しいと願うのであった。



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『名店レシピの巡礼修業』（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。



特集1 北勢 Hokusei

三重県北部の北勢地区は西に鈴鹿山脈、東は伊勢湾を望み、古くからお茶の産地であり全国第3位のお茶どころ。また、四日市萬古焼などの伝統産業も盛んです。県内で生産されるお茶は伊勢茶と呼ばれ、その中でも玉露のように収穫の直前、黒い覆いを被せて栽培する「かぶせ茶」の生産量は全国第1位を誇ります。今回は歴史あるお茶づくりの現場や、萬古焼の窯元を訪ね、伝統を守りながら新しい息吹きをもたらす、それぞれのプロの目線を追いました。



堤 淑明さん

堤 弘佳さん

スタッフの皆さんと、水沢の茶畑にて。

伊勢茶を巡る、こだわり談議。

鈴鹿山脈の麓に広大な茶園地帯が広がる四日市市水沢町は、標高約300メートル程に位置する自然豊かな場所。ホテルで提供しているお茶を取り扱う「お伊勢参り本舗」を訪ね、社長の堤弘佳さんと兄である同系列会社まるゑいの社長、堤淑明さんにお話を聞きました。まずは良質なお茶が育つ水沢の環境とは？「降水量が多く山が水分を保ち、そこからの伏流水が豊富です。土と石が混ざった礫れきという水はけがよい土壌もお茶づくりに適しています」と弘佳さん。「千年近い歴史を持つ水沢のお茶は、唐から空海によって伝えられ、当時は薬として使われたともいわれています。お茶は天候や作り手によって毎年味の個性が変わります。ワインと近いものがありますね」と淑明さん。

続いて近くの製茶工場を特別に見せていただくことに。中は衛生管理が徹底されておりお茶の香りと、茶葉を選別する機械からのモーター音が響く広々とした空間。工場長の

平島哲朗さんに茶葉になる行程を案内いただきました。茶葉の大きさを揃えるために徐々に目を細くしながら何度も振るいかけます。その他にも様々な方法で茶葉を選別することで良質なお茶が作られます。「お茶の葉の特長を見極めながら蒸し、揉み、乾燥、焙烙などを加えることでバランスの良



い味を作り出すことができます。技術と経験が大事です」と、工場長のこだわりが伝わりました。一方、販売を手がける弘佳さんは、お茶の健康成分に着目し、お茶の木的全品種を研究して緑茶と同じ茶葉から和紅茶を作る取り組みや、お茶にスパイスを合わせた新しい味の研究を行うなどお茶の愉しみ方を広げる活動をしています。素材を最高の状態にすること、また時代に合わせたお茶を提案する取り組みを知ることで、料理やワインのプロも刺激を受けたようです。



香りに注目した杉原シェフソムリエは、「玉露は、青のりに近い香りがあります。山の幸であるお茶と、海の幸との香りの同調も愉しめそう。香ばしく調理した魚に同じ香ばしさを感じるほうじ茶を合わせることで新たなマリアージュが生まれますね」と、早速イメージが膨らんだ様子。伊勢茶を使った料理

にも積極的に取り組んでいる樋口総料理長は「以前お茶の葉をそのまま取り込むと体によいとお聞きしました。例えば胡椒のように、削り立てのお茶をふりかける料理も良いですね」とアイデアを。「菌ざわりを残すならミルがおすすめ」と淑明さんも提案します。和食の塚原料理長も「かぶせ茶には出汁のような旨みを感じますね。お吸い物と組み合わせると新しい味を作れそうですね」と、共鳴を語りました。料理、ワイン、お茶が掛け合わせり新しい愉しみの可能性が広がりました。



潤さん

三代目酔月さん

萬古不易の精神。感性を育て、新しい表現へ。

約300年前に誕生した萬古焼は現在、北勢に100社以上の窯元が存在し、四日市萬古焼は国から伝統工芸品の指定を受けています。今回は三重ブランドにも認定されている萬古焼の窯元、酔月窯を訪ねました。窯元では三代目酔月さんと二人の息子である潤さん（兄）と潮さん（弟）が作陶中。萬古焼といえば土鍋や急須が有名。「使いやすさと美しさのバランスが調和しているのが萬古焼の急須。持ち手の位置も上の方が見た目はいいのですが、持ちやすさを考えてできるだけ下に付けています」と潤さん。萬古焼に使われる土は、かつて四日市で豊富に採れた紫泥土。天日で乾燥させた後、釉薬を使わずに窯で焼き上げる萬古焼の美しさは限界まで引き出されたキメ細やかな土の紫色の光沢が特徴です。「土を使った伝統的な生活用品でありながら美しい造形フォルムも魅力です。萬古焼は土もみ3年、ろくろ10年と言われますが、



右から:きし代さん・潮さん・三代目酔月さん

塚原料理長と話しをする潮さん(右)

和食の世界はどうですか？」と潮さんが塚原料理長に問いかけると「私達にも飯炊き3年、味付け10年という言葉があります。似ていますね」。傍らでうなづく酔月さんは「まずろくろで土もみを行い土のくせを取ってから、自分の想いを作品に込めて創ります。土もみは地味ですがとても重要な工程です」と語ってくれました。日常に寄り添う急須はもちろん、3名それぞれが個性を打ち出した新たな作品も創作しています。酔月さんの陶器に奥様で絵師でもあ

るきし代さんが「盛絵」の技法で絵付けを加えた作品は華やかで人気があります。実は今から約30年前、萬古焼絵付けの技法が失われかけたそうで「あなたが絵付けを継がないで誰がやるのと言われて筆を取りました。この技術をこれから多くの人に伝えるのも私の仕事」と、自身の作品作りに加え絵付け教室も開催するきし代さん。酔月さんが作り、きし代さんが絵付けをした盃はG7伊勢志摩サミット、ワーキングデザイナーの祝杯でも使用されるなど萬古焼を

世界へ広めました。ギャラリーに移動し酔月窯の茶器で、きし代さんが煎れた水沢すいざわのお茶を一服。皆に笑顔がこぼれます。「紫泥は鉄分等を含み、お茶の渋みを吸収してまろやかな味になります。お茶の産地である水沢とは昔から切っても切れない関係なんですよ」と潮さん。多彩な作品を長年作り続ける酔月さんに創作の源である『感性』について尋ねました。「感性って作れるんです。たくさんさんの場所に向き多くのものを見ることで感性は磨いて、育てること

ができます。それはすぐには陶器に表現できないのですが、経験の積み重ねは自分だけの感性になります」。樋口総料理長は「美しい物を見たり多くの方とお話しをする。そしていろんな食材をいただくことでたくさんさんの発見や学びがあります。私の場合は料理ですが、何もないところに新しい形を創るのは陶芸と似ていますね。おっしゃるとおり、感じたことを自分のものとしてすぐには表現できません。でも、あの瞬間に今までの引き出しから答えが見つかる感

覚はあります」。最後に潮さんが大切なことを話してくれました。「陶芸って普通は地名が付くでしょ。でも萬古焼はそうではなく萬古不易という言葉が名前の由来。萬古不易の意味は、『永遠に変わらないこと』なんです」



<旅の思い出>



茶畑が広がる水沢にあるかぶせ茶カフェ。趣のある古民家でお茶をいただけます。またあられ茶漬けや茶殻も食べることができ、7月から9月はお茶を凍らせたかき氷も販売。

<取材協力> かぶせ茶カフェ
〒512-1105 三重県四日市市水沢町998
ホームページ <http://www.marushige-cha.jp>

酔月窯でプロフィールエッセナルの人々が語る言葉に『伝統を守りながら新しいことに挑戦し続ける』ということに挑戦し続けない精神を感じました。



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。



シェフソムリエ
杉原 正彦

1987年に現在のウェスティン都ホテル京都に入社。2011年全日本最優秀ソムリエコンクールセミファイナリスト。第10回フランスワイン&スピリッツソムリエ最優秀コンクールベスト10など数々のコンクールで入賞。伊勢志摩サミットでは、日本ワイン選考委員会のメンバーであり、サービス責任者も担当。



器：酔月窯 清水 潤 作

松阪牛フィレ肉の抹茶ソース 水沢煎茶のペアリング

三重の山里が育てた松阪牛のフィレ肉を、水沢すいざわのかぶせ茶をチップにしてスモークすることで、お茶の香ばしさが重なり牛肉の味と香りに深みを加えます。肉の旨み、白ワインの酸味にお茶の香りをまとった見た目にも美しいソースを合わせて。シンプルに盛り付けられたアスパラが萬古焼の器の美しさを引き立てます。濃い白ワインのイメージでペアリングされた煎茶は、高温で淹れることで抽出されるタンニンが肉の脂をすっきりと流します。お茶を使ったソースと燻製の香りの同調もお愉しみていただけます。



伊勢海老のブイヤベース 水沢ほうじ茶のペアリング

器：醉月窯 清水 潮作



杉原シェフソムリエがおすすめする
「伊勢茶のペアリング」

写真右から：まずは、かぶせ茶の甘みや旨みをそのままお楽しみください。玄米茶のふくよかな味わいはバターやクリームを使った料理に。お湯出した煎茶は肉料理で。香ばしいほうじ茶は脂の乗った魚や肉料理、和紅茶はシンプルな肉料理と。多彩な伊勢茶の味わいをお料理とともに。

萬古焼の特徴である紫泥に新しい美しさをもたらす配色と存在感を放つシルエット。火を通すことで甘みと食感が引き立つ伊勢海老はブイヤベースでお楽しみください。サフランが香る旨みの詰まったスープにはクスクスを加えて一緒にいただきます。水沢ほうじ茶が芳醇な香りを引き立てるペアリング。三重の山と海の食材が軽やかに調和する一品です。



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(13:00までのご入店/貸切のみ)

ディナー 17:30-22:30(L.O.20:30)

<6月～8月のコース料理でご用意>

「エレガンス」 ¥24,600

「シュルプリーズ」 ¥29,800

鮑づくし会席より



器: 醉月窯 清水 湖 作

みけつくくに
御食つ国会席より



器: 醉月窯 清水 醉月 作

鮑づくし会席



鮑づくし会席

前菜、焼き物、お造りなどすべての料理で旬の鮑の魅力を存分に味わえる、「鮑づくし会席」。香り付けに山椒を入れて炊き上げた鮑に伊勢海老を盛り込んだ蒸し物、国産黒毛和牛、伊勢まぐろや季節の魚のお造りなど、鮑以



御食つ国会席

外の味覚もご堪能いただけます。新鮮な鮑を使ったお茶漬は、伊勢志摩ならではの料理のお供にはやはり三重の日本酒を。鮑の旨みやカツオ出汁の風味に純米酒を合わせるとうまい味が出ます。磯の香りを引き立てます。

御食つ国会席

約3時間かけて蒸し上げた鮑に三重県産の車海老、伊勢まぐろのトロを盛り込んだお造り、焼き物ではウニの濃厚な味が松阪牛の旨みを際立たせます。あおさが香る伊勢海老の天ぷらなど、彩りも鮮やかな「御食つ国」三重の豊潤な食をお愉しみたいだけです。旬の鮑を始め、伊勢海老などを使った5種類の押し寿司は塚原料理長こだわりの一品です。

伊勢志摩の夏の食材を余すことなく活かした技と味を、夏の浜木綿で。



和食「浜木綿」 ザ バイスイート4F

ご昼食 11:30-14:30 (13:00までのご入店/貸切のみ)

ご夕食 17:30-22:30 (L.O.20:30)

鮑づくし会席 (5月~8月) お一人様 ¥27,000

御食つ国会席 (6月~8月) お一人様 ¥29,800 ※いずれのメニューも要予約 前日18:00まで



左：清水 きし代 先生



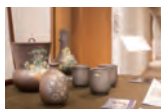
ホテルステイの愉しみ方 ～四日市萬古焼絵付け体験～

無心になるひととき、旅の想い出を伝統工芸で。

窓から見える抜けるような青空。庭園には花が咲き、鳥のさえずりも心地よい空間で愉しむ宿泊者限定アクティビティ。「庭に咲いている白いお花を描きませんか」優しく微笑みながら声を掛けてくれた清水きし代先生は、今号で特集した四日市萬古焼三代目酔月さんの奥様で絵師。絵付けをする萬古焼はぐい呑み、ペンダントトップ、はし置きから選べます。「人気があるのはぐい呑みですよ。季節ごとにお作りになる方もいらっしやるの」。墨で下絵を描き、やさしい色合いで絵付けをしていきます。「盛絵」の技法で



ふつくと描かれた絵はどんな図柄も、その人らしさの出る一品に。無心になり絵付けをする時、雑念がなくなる澄み切った感覚に。絵付け後は、酔月窯で焼き上げてもらい自宅に届くお楽しみも。旅の余韻を自作のぐい呑みで味わう。そんな素敵な時間が心を豊かにしてくれます。



時間：【午前の部】10：00～12：00
【午後の部】14：00～16：00

会場：ザクラブ2F
定員：各回先着10名様

申込み：要予約
(宿泊予約またはフロントスタッフまで)
※空きがあれば当日参加可能。

参加費：1キット¥3,500 (税金・送料込)

※開催日はホームページまたはホテルスタッフまでお問合せください。



特集2 紡いでいく伝統と歴史

レストラン「ラ・メール ザ クラシック」を語る。

今年の7月に開業から50年を迎えるレストラン「ラ・メール ザ クラシック」。今回は開業当時を知る宮崎前総料理長（現顧問）と樋口総料理長の対談で遍歴を辿りながら、守り伝えていくホテルの料理についての想いを聞きました。

—まずお二人にとって「ラ・メール ザ クラシック」はどんな存在なのでしょう。か。

樋口 緊張感と基本に忠実に日々の仕事に向き合うことを学んだ場所です。
宮崎 開業の前日はアポロ11号が月面着陸に成功

した日でした。とても忙しくてニュースを見る余裕はなかったのですが特別な日だったと印象に残っています。当時私は20歳。先々代の料理長だった高橋さんの下で働いていました。

—高橋シェフといえば『海の幸フランス料理』で当時のフレンチ業界に革新を起こしました。

宮崎 私は兵庫出身でしたので伊勢志摩の食材について詳しく知っているわけではありませんでした。高橋シェフと働くことで、この場所でのしかない料理をつくるとい

う哲学、土地の素晴らしさを知りました。この建物ができたのが1969年。1970年頃からフランスでは有名なシェフ、ポール・ボキューズが掲げる、新鮮な素材を活かしたヌーベルキュイジーヌ(新フランス料理)の流れが各国に広がっていきました。今の日本のフレンチを作った有名なレストランがこの頃に多くできましたね。高橋シェフは地元の素材を使った今までのない『海の幸フランス料理』を発表し、大きな話題となりました。当時、本場の味を知る多くの食通が高橋



シェフの料理を食べるために、ここ賢島まで足を運び高く評価しました。樋口 高橋シェフの独創的な料理を他のシェフでも提供できるように宮崎顧問がレシピを整え、工程や材料を細かく残したからこそ、今でもホテル伝統の味としてお客様にご提供できています。――共に働いてきた樋口総

料理長にとって宮崎顧問とはどんな料理人だったのでしょうか。

樋口 『想いの人』です。常に誰かのため、そして美味しい料理を食べていただくために心をつくす料理人です。三重大学医学部附属病院の先生方と『グルメディカル』というスタイルを確立したのも宮崎顧問。カロリーや塩分など患者の病状に合わせなければならぬという制限があるなか、数グラム単位で何度も試作するなど、近くで見ることができてとても勉強になりました。栄養バランスを考えながらホ



テルの味を変えないように料理をつくることは緻密さと同時に高い技術も必要で他の人にはできないことだと思えます。それと、入社して間もないときに宮崎顧問のビーフコンソメを口にし、身体の間々まで染み渡る美味しさに感動しました。これは他のスタッフともよく話すことで、いつか私も顧問の作

るコンソメの味に近づけたらと思っています。

宮崎 志摩観光ホテルの料理の味は、すべての料理の元となる『ダブルブイヨン』にあると私は思います。同じ分量を作るにしても倍の材料と倍の手間暇。効率化と言われる今ですが、ここはこだわってブイヨンを作る。コクと深みを追求することでひとくち食べた時の印象はまるで違います。これがこのホテルの料理の精神を表していると思うのです。これからも守り抜いて欲しいですね。

—総料理長に就任して6

年。革新を続けてきた樋口総料理長が受け継いでいることは。

樋口 伝統の『海の幸フランス料理』の味を守ること。そして伊勢志摩だけでなく、三重県にある素晴らしい食材も使い、生産者さんとの繋がりを大切にしながら新たな料理を作ることで。お客様に『この地でしかできない



特別な体験』を届けたいと思っています。

—宮崎顧問が次の世代に期待することは何でしょうか。

宮崎 言葉にすると難しいのですが、高橋総料理長の時代から志摩観光ホテルの料理には変えてはいけない『魂』みたいなものがあると思うんです。もちろん、時代に合わせ変えざるを得ない部分もあります。「変えてはいけない」と表現すると重く感じますが、その魂を気持ちで感じながら革新を続けて欲しいです。それとね、やはり料理って

人の心を豊かにするものだと思うんです。フランスの美食家ブリア・サヴァランが「新しい料理の発見は、新屋を発見するよりも人類の幸福に役立つ」と残しています。そんな一皿が志摩の地から生まれて欲しいと思います。それは樋口さんや志摩観光ホテルの料理人皆に期待していることです。



6代目総料理長
料飲部顧問
宮崎 英男

1968年志摩観光ホテル入社。1994年第6代目料理長、2008年総料理長へ就任。料理八心(志・真・健・美・清・恒・謙・技)を大切に、すべてのバランスが整ってこそお客様に喜んでいただける料理が提供できるという信念でホテルの料理を守り、次世代へつないできた。

ラ・メール ザクラシック 開業50年特別メニュー
ホテル伝統の味を愉しむ。

大切に受け継がれてきた「伊勢海老クリームスープ」や「鮑ステーキ」などの伝統の味に加え、一九九〇年発行の「美食の歓び」にも紹介された「車海老のカクテル」が期間限定で復刻。アボカド

のタルタルを詰めた大ぶりの車海老は、今でもフアンの多い一品です。志摩観光ホテルならではの料理を、ランチで存分にお愉しみいただけます。乾杯のシャンパンをお付けした期間限定メニューです。



ラ・メール ザクラシック 開業50年特別ランチ

<乾杯グラスシャンパン付き>

期 間 2019年6月1日(土)～8月31日(土)

時 間 11:30～14:30 (L.O.14:00)

料 金 お一人様 ¥25,000

※除外日8月10日(土)～17日(土)



ラ・メール ザクラシック 開業50年特別ディナー
伝統のメニューを味わう特別宿泊プラン

<乾杯グラスシャンパン付き>

期 間 2019年6月1日(土)～8月31日(土)

料 金 お一人様 ¥50,000～

ザクラシックご宿泊 1室2名ご利用 1泊朝・夕食付

時 間 17:30～22:30 (L.O.20:30)

※除外日 7月13日(土)・14日(日)・8月10日(土)～17日(土)



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)

EVENT



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。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発信していきたいと考えています。



伝統を紡ぎ、未来へつなげる。「御食つ国」の海とともに。 「伊勢志摩ガストロノミー晩餐会 (仮称)」

2019年7月20日(土)

受付・カクテル 18:00/晩餐会 18:30

料金 お一人様 ¥35,000

伊勢志摩の豊かな海を「食」を通じて感じていただく特別な時間をお届けします。



“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「北 勢」～山と海の恵み～

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～

和 食 7月21日(日) 満席となりました

フレンチ 8月25日(日) 満席となりました

テーマ「中 勢」～大地の恵み～

フレンチ 10月6日(日)

和 食 11月24日(日)

テーマ「伊勢湾」～里山・山海の恵み～

フレンチ 12月22日(日)

和 食 2020年1月19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。

フレンチ 総料理長 樋口 宏江
和 食 「浜木綿」料理長 塚原 巨司

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 (10月～¥15,300)

※各回40名様限定となります。(ご予約制)

※料金は開催日時点での法定税率に準じます。



新メニュー

「フレンチ本膳」誕生。

伝統の「海の幸フランス料理」に、日本料理の原型をなす「本膳料理」の様式を融合させ、「おもてなしの心」を表現した、総料理長 樋口 宏江による新メニューです。料理と料理をスープ（椀）で繋ぐことで、素材の味わいを引き立てます。伊勢志摩に根付く食材と、日本の食文化の魅力を込めた一皿をお届けいたします。

フレンチで日本の伝統を紡ぐ

伊勢志摩ガストロノミー「フレンチ本膳」晩餐会

案内役に美食家 中村 孝則氏を迎え、日本文化と地域に根付く食材の魅力をご紹介します。新メニュー「フレンチ本膳」と三重の日本酒、ワインのマリアージュもお楽しみください。またご希望の方には、伝統製法で作られるかつおぶしの「いぶし小屋見学会」を開催します。

開催日 2019年6月1日(土)
 時間 18:30～(受付18:00～)
 場所 ラ・メール ザクラシック
 料金 お一人様 ¥40,000(ペアリングドリンク含む)
 限定 30名様(ご予約制)
 ※いぶし小屋見学会は同日15:30～(料金 ¥3,500)

—2019年夏 販売開始—

ロイヤルコペンハーゲン×フレンチレストラン「ラ・メール」コラボレーションディナー 「ブルーミストに浮かぶ志摩のテロワール」



ロイヤルコペンハーゲン新シリーズ「ブルーミスト」のテーブルウェアを使用した特別ディナー。美しい器と料理の饗宴です。

Blue Mist<ブルーミスト>は、新しい時代の幕開けを祝して、日本のみで数量限定発売されています。

販売数 1日1組限定
 時間 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 ¥30,000(税込・サービス料込)
 ※販売開始はホテル公式ホームページにてご案内いたします。



ライブ感を愉しむ、^{かきわ}香しき三重の味。

鉄板を囲むカウンター席で愉しむシェフの鮮やかな手さばきと心地よい会話。芳醇な香りや音も鉄板焼ならではの醍醐味です。蒸し焼きにした蓋をはずすと伊勢海老の甘い香り。レモンの酸味で際立つ旨みと食感は、白ワインとご一緒に。ふっくらと焼き上がる滋味深い鮑は、相性の良い香草風味のバターソースで。ワインが赤に変わるころ、店内には牛肉が焼ける美味しそうな音。「焼き上がった牛肉は少しだけ休

ませると余熱で脂と旨みが全体に伝わり、味のバランスが馴染んでより美味しくなります」とシェフ。松阪牛のフィレと伊賀牛サーロインの食べ比べなど、三重の上質な素材を味わう香しき時間。



三重の食材と夏の味覚ペアディナー

期間 2019年6月1日(土)～8月31日(土)
 時間 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20:00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)

心躍る、夏色スイーツ。

夏の木陰で涼しげな風を感じる「リアン」のテラス席。

キウイやラズベリーを飾ったマカロンや、伊勢茶と大粒の小豆がアクセントの爽やかなジュレ。鮮やかさに目移りするアフタヌーンティーは、メ

ロンのショートケーキ、三重の柑橘を使ったムースなど。

それぞれ素材の持つ美味しさを感じられます。期間限定のプリンパフェは卵と牛乳をたっぷり使ったカスタードプリンにカムカムジュレ、ベリーのシャーベット、季節のフルーツなどが華やかに盛ら



夏のアフタヌーンティー

期間 2019年6月1日(土)～8月31日(土)
時間 14:00～17:30
料金 ¥3,800(要予約)

季節のケーキセット

期間 2019年6月1日(土)～8月31日(土)
時間 11:30～17:30
料金 ¥1,500

プリンパフェ

期間 2019年7月1日(月)～8月31日(土)
時間 11:30～17:30
料金 ¥1,500



れ、口に運ぶたびに新しい味を愉しめます。



カフェ&ワインバー「リアン」 ザクラブ 2F

カフェタイム 11:30～17:30
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。

毎月第一日曜日限定販売 「おついたち」 (予約制・数量限定)

6月2日(日)販売「トマトのケーキ」

7月7日(日)販売「南張メロンのケーキ」



総料理長 樋口 宏江が監修する季節のお菓子。三重の豊かな食材、季節や自然の恵みに感謝の気持ちを込めて「おついたち」と名付けました。毎月、旬の素材をテーマにしたお菓子をご用意いたします。

時 間 11:00～18:00

場 所 ザ クラシック1階 ショップ

料 金 ¥3,500

販売数 各30個限定 ※販売数に達次第終了

※店頭受け取り限定商品

※前日14:00までにご予約をお願いいたします。

※料金に消費税が含まれております。

フレンチレストラン「ラ・メール」 ウェディングプラン

30名様 110万円 (お一人様追加 32,000円)

<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：ブライダル係(9:00～20:00)

※料金は実施日時点の法定税率に準じます

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
またはバスタセットのプランです。

時 間 スパ (14:00～17:00)
リアン(11:30～17:30)
※アフタヌーンティー(14:00～17:30)
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)

<グローバルウェルネスデイ>

毎年6月の第2土曜日を、人々が健康的な生活を見つめ直すための特別な1日とする、ソーシャルイベントです。志摩観光ホテルもその考えに賛同しモーニングヨガ、サンセットヨガの開催や、ご宿泊のお客様専用のゲストラウンジにて、スーパーフード等を使用した特別メニュー・ドリンクをご用意いたします。

GLOBAL
WELLNESS
DAY®

開催日 2019年6月8日(土)

※詳細はホームページにてご案内いたします

シマカントピック

Saison La Mer セゾン ラ・メール

4月1日(月)～6月30日(日)

7月1日(月)～9月30日(月)



三重県産の食材を中心とした山海の幸、豊かな季節の彩りが華やかな一皿をランチでご用意いたしました。

時 間 11:30～14:30 (L.O.14:00)

場 所 レストラン「ラ・メール ザ クラシック」

料 金 お一人様 ¥15,000

みえの「和」アフタヌーンティー

8月13日(火)～19日(月)



総料理長 樋口 宏江が一品ずつ全て手作りする「和のアフタヌーンティー」。三重県産素材にこだわったお菓子やめはり寿司など郷土の味を、三重の伝統工芸品、伊勢春慶の漆器にご用意いたしました。四日市市水沢町で作られる和紅茶とご一緒に。

場 所 カフェ&ワインバー「リアン」

ザ クラブ 2F

期 間 2019年8月13日(火)～19日(月)

時 間 12:00～17:30

限 定 1日限定10食

料 金 ¥3,800

ブランドリニューアルのお知らせ



2019年4月1日、都ホテルズ&リゾートが生まれ変わりました。「繊細な心配りと培われた品位が生み出す心あたたまる時間」をコンセプトに3つのブランドが誕生。志摩観光ホテルは<都リゾート>としてこれからも魅力あるおもてなしをお届けいたします。

伊勢志摩トピック

伊勢志摩のビーチ

海水浴発祥の地とされる二見浦海水浴場をはじめ、東海地方でも有数の遠浅なビーチが複数ある伊勢志摩。今回は近畿地方のサーフィンのメッカでもある国府白浜や伊勢志摩を代表するビーチ、御座白浜をご紹介します。



こうしらはま いちごはま
国府白浜・市後浜

日本書紀で「常世の波がしきりに打ち寄せる国」とうたわれた伊勢志摩。その中でも国府白浜と市後浜は海水浴客やサーフィンを楽しむ多くの人々が訪れます。
(ホテルより車で約15分)



ござしらはま
御座白浜

「快水浴場百選」に選ばれ、また環境省の「日本の水浴場88選」にも選出された御座白浜。透明度が高く、波の穏やかなビーチは多くの海水浴客で賑わいます。
(ホテルより車で約35分)

歳時記



(C) 志摩市観光協会

6月24日(月)【志摩市磯部町】

いざわのみやおとうえしき
伊雑宮御田植式

御田植式は伊勢神宮内宮の別宮である伊雑宮で行われ、「磯部の御神田」の名で国の重要無形民俗文化財に指定されています。



(C) 菅島町内会

7月13日(土)【鳥羽市菅島町】

しろんご祭

鳥羽市の離島菅島で行われ、ホラ貝の合図で海女さんがいっせいに海に潜り、つがいの鮑の初獲りを行い神社に供えます。



(C) 神宮司庁

8月1日(木)【伊勢市豊川町・本町・宮後】

外宮さんゆかたで千人お参り

神路通りや外宮参道～外宮内は、浴衣を着た多くの参拝者で賑わいます。当日、外宮と月夜見宮は午後8時まで参拝が行えます。

南伊勢町五ヶ所浦
(ホテルから約17Km)

志摩観光ホテル



② 土実樹

健康な土で育ったみかんや加工品の直売所には、季節に応じて様々な種類の柑橘が販売されています。農事組合法人土実樹は三重県が制定する「みえの安心食材」や「三重県エコファーマー」の認定も取得。

住所 度会郡南伊勢町五ヶ所浦3958



人気のみかんソフトクリーム



地元みかんの加工品



店内外には季節のみかん



みかん色の直売所

地元で人気の飲食店



1970年代のスピーカーから軽やかなジャズが流れる店内。人気の海老フライや手作りするスイーツ、また高級コーヒー「コピ・ルアック」も楽しめます。



FIVE
度会郡南伊勢町
五ヶ所浦1035



なつかしさを感じる食堂は、お昼時には地元のお客さんでいっぱい。昔ながらの中華そばや、とんかつの上にふわふわのたまごが乗ったカツ丼などが味わえます。



玉山食堂
度会郡南伊勢町
五ヶ所浦969-1

モデルコース (2019年3月21日現在)

- ホテルから徒歩約10分
- 賢島駅(乗車) 乗車約10分
- 志摩磯部駅(下車)
- 磯部BC(乗車) 乗車約20分
- 楓江橋(下車)
- サニーコートカヤックス 徒歩約5分
- ① 土実樹 徒歩約10分
- ②
- 町立病院前(乗車) 乗車約20分
- 磯部BC(下車)
- 志摩磯部駅(乗車) 乗車約10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.keitetsu.co.jp/tetsudo/zenekijokuh.html>

三重交通路線バス時刻表



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。鳥羽市宮定期船・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”の示唆で特典が多数。

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。

※画像はイメージです。※表示金額には税金・サービス料を含みます。※ザ・ベー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。



公共交通で行く志摩の魅力発見

南伊勢町五ヶ所浦の名前の由来は、湾内に5ヶ所の天然の良港があったことから。リアス海岸が広がる風光明媚な五ヶ所浦はブランドみかんの産地としても有名です。電車とバスで巡る五ヶ所浦の旅をご案内します。

三重交通バス「^{ふうこうばし}楓江橋」。穏やかな五ヶ所湾を体感。

近鉄志摩磯部駅からバスで約20分。「楓江橋」で降り立つとどこか懐かしいレトロな建物や、キラキラと輝く五ヶ所湾からは心地よい潮風を感じます。



美しい自然を眺めながら海に浮かぶ赤い灯台を目指す



浜で真珠貝やシーグラス探し



海から川へ



灯台近くの浜に上陸



浜でコーヒーブレイク



川からのレトロな建物の眺め

① サニーコートカヤックス

インストラクターが同行するので初心者でも楽しめます。リアス海岸が広がる五ヶ所湾を海上から眺めたり、小さな浜に上陸してコーヒーブレイクも。

国産も含めFRP製の本格的なシーカヤックで、日本セーフティカヌーイング協会A公認スクールなので、安全にシーカヤック体験ができます。



住所
度会郡南伊勢町五ヶ所浦1007-17



「半夏生 ～はんげしょう・はんげしょうず～」

7月2日は和暦二十四節気の「半夏生」にあたります。

関西地方では半夏生に蝸を食べる風習があります。

稲をはじめとした農作物がしっかりと地に根付くように、

という意味が込められているそうです。

この頃花が咲き、葉がまるで塗りかけのおしろいのように



白くなった「半化粧」をラ・メールの店内に飾ります。



志摩観光ホテル

2019年5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、写真：井村義次）（P13～P15 写真：松原豊）