

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2019 冬号



奏で合う

地域が繋がり

魅力を生かし合う。

新たな価値を見つける

オトナ旅。

Shima Kanko Hotel

連載 美食の歓び

フランス料理と日本酒

文 中村 孝則



私が、樋口シェフの料理を日本酒だけでペアリングしたのは、2019年の2月のことであった。

この日のメニューは、アミューズからメインに至るまで、三重県の本酒とのマリージュを前提にした、シェフによる実験的なコースが組まれていた。「フランス料理と日本酒って、合うの?」と思われる方もいらっしゃると思うが、近年はパリの老舗フランス料理店でも、ペアリングに日本酒を取り入れるお店も現れ、私の知る限りデンマークの「ノーマ」をは

じめ「世界ベストレストラン50」上位ランクの多くの店でも、日本酒が出るのは珍しくなくなった。そんな話を持ち出さなくとも、樋口シェフの多くのファンは、この近年のシェフの料理が地元の本酒の素材をフォーカスしていることや、波切の鰹節の出汁を用いていることなどから、日本酒との親和性が高いことは、よくご存知だと思う。

そもそも志摩観光ホテルで開催されたG7伊勢志摩サミットでも、地元の日本酒が料理に合わさっていて、話題になって



いたのである。

さて、この日のメニューに話を戻すが、私が驚いたのは、樋口シェフが仕掛けたある工夫だった。前菜からメインに至る料理に、日本酒の他に出汁が合わせられており、伝統の「伊勢海老クリームスープ」には、冷たいエビの出汁が、「鮑ステーキ シャンパンソース」には、鮑の出汁の椀盛、「松阪牛の鰹香る軽いソース」にも、温かいコンソメが付いていたのだ。ガストロミーの世界では、ソースやスープや出汁を客の目の

前で注ぐことはあっても、スープペアリングとして独立させることは珍しい。しかし、独立させたことで口腔調味を加減できるばかりでなく、日本酒との味覚の橋渡しになることに、この時初めて気がついた。和食は本来、米と主菜と汁が基本だが、その理にもなっている。それをフランス料理に応用しているあたりが、シェフの慧眼というべきだろう。この近年、シェフは積極的に地元の日本酒の蔵元巡りをしているというが、そのポテンシャルの高さに共感して

いることも、発想の源になっているかもしれない。樋口シェフの料理と日本酒のマリアージュ。次はどんな仕掛けが待っているのか。愉しみは尽きない。



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。

特集1 伊賀・名張の酒蔵探訪



赤目四十八滝

三重県は西側一帯に鈴鹿山脈や布引山地などの山が連なることで酒造りに適した伏流水に恵まれています。三重県の地酒はG7伊勢志摩サミットでも使われたことで全国から注目が高まり、世界へ向けて出荷する酒蔵もあります。県北西部に位置し、忍者で有名な伊賀市や平成の名水百選に選ばれた赤目四十八滝がある名張市は四方を山に囲まれた盆地で冬は寒く、県内でも酒蔵が多い地域です。今回は、伊賀、名張地域の酒蔵を巡り、酒造りのこだわりや日本酒を介した地域創生などを紹介します。



瀧自慢酒造で使われている仕込み水

酒蔵見学(写真左から塚原和食総料理長、樋口総料理長、杉本隆司社長、杉原シェフソムリエ)

水と技を活かす、瀧自慢の酒造り。

赤目四十八滝の程近くにある明治初め創業の瀧自慢酒造へ。木造の酒蔵に入ると昔から変わらないという重厚な柱や梁から長い歴史を感じます。案内してくれた4代目社長の杉本隆司さんによると、この環境で酒を造ることが大事なのだそうです。「大正初期に建てたこの酒蔵には天然の麹菌が住み着いています。酒蔵を新しく建て直すと酒の味が変わってしまいます」。杉本さんに、瀧自慢の美味しさの理由を尋ねると「水です。私達の造る酒の味は水が一番大事です」。近くに滝や川が流れる酒蔵の敷地には古くからの井戸があり、創業以来一度も涸れたことがないほど豊富な伏流水に恵まれています。また井戸水は軟水で、酒の仕込み水に使用することで発酵が緩やかになり雑味のない味になります。瀧自慢のお酒の特長は「きめ細やかでやさしい味わい。いわゆる『女酒』です」と杉本さん。日本酒にはスッキリとした味で力強さを持つ灘の「男酒」、きめ細やかでまるみのある伏見の「女酒」と味の違いを表現します。三重県の多くの酒蔵は昭和30年から60年頃まで、灘や伏見などの大手酒造に桶売り※として酒を販売していた歴史があり、そのよう

※ 酒類を販売容器に詰めず主に原酒のまま製造業者間で売買すること



杉原シェフソムリエ



杉本隆司社長



樋口総料理長

な呼び方が生まれました。杉本さんが酒造りの家業に入った当時は、硬水で仕込む濃い目で辛口な男酒が流行していたそうです。「先代の社長からは、男酒を造らなあかんで、とよく言われました。でも水が違うからそうはならない。ならばこの土地の水の良さを活かした酒造りをしようと心に決めました」。話を聞いて塚原和食総料理長は「料理にも水が大事。水によって味が変わるといえるのはとても良く分かります。また日本酒の原料となる酒米は、気候条件で出来が変わるため酒造りにも技が必要。猛暑が

続いた一昨年、米が固く育ち過ぎて醪もろみを仕込んでも溶け切らなかつたといっています。「こういう経験は初めてでしたが、精米時にいつもより5%程多く削ることで思うような酒を造ることができました。私達の基本はいつ飲んでも『これぞ灘自慢』という味です。しかし時代に寄り添うような味の変化も必要だと感じています」。杉原シェフソムリエは「事実であるぶどうで造るワインと違い、穀物の米から酒にして、そこに酒蔵の個性と味わいを表現していくのは凄い技術。日本の酒造りはとてもレベルが高いと感

じますね」と話すと樋口総料理長は「料理も素材の味が正直に出ます。土地の恵みと作り手の技術や情熱があつて初めて良い素材になるというのは、どれも同じですね」と話します。志摩の食材を使い伝統の製法で作る「海の幸フランス料理」。さらに地方食材の魅力を伝え、資源を守る取り組み「伊勢志摩ガストロノミー」。昔からの酒の産地で、資源の水を活かし、時代を見据えて酒を造る。それは作り手や生産者が積み上げてきた技術と情熱があつてこそ。酒と料理に通じる世界だと感じました。



杜氏 大田有輝さん



専務 大田智洋さん(母)

社長 大田勲さん(父)

半蔵を受け継いだ、若手杜氏の挑戦。

伊賀市にある明治25年創業の大田酒造。代表銘柄の「半蔵」は、フルーティーな吟醸酒から複雑な味わいの純米酒、さらには梅酒まで種類が豊富で初心者から日本酒好きの幅広い層に愛されています。三重県の多くの造り酒屋では岩手県の南部杜氏や兵庫県の但馬杜氏をその蔵の杜氏として雇う文化がありました。大田酒造でも昨年まで南部杜氏が活躍していましたが令和元年から大田 勲社長の息子で7代目の有輝さんが杜氏に就任。有輝さんは醸造学を学んだ後、県内の醸造所で修行を積みました。有輝さんは酒米をワインのブドウ品種に例えます。「酒米の定番ブランド『山田錦』は芳醇でコクのあるシャルドネで、三重で開発された酒米の『神の穂』は酸味と上質な香りのリースリングに近い感覚です。どうぞ味わってみてください」。「大吟醸半蔵 伊賀山田錦」は洋梨やレモンのような華やかな香り。一方「純米大吟醸 半蔵 神の穂」は同じく洋梨に加えメロン、アーモンドのような風味。香りとともに複雑で多彩な味わいに一同驚きの表情。「お酒の香りは仕込むときの酵母で決まります。果実の様な香りを作り出す酵母もありますよ」。新しい酒造りを目指す

有輝さんは昨年、新たに「&」^{ブランド}という日本酒を手がけました。「&」は「食事と人を繋ぐ」がコンセプトで、料理に合わせやすい深い味を意識しました。酒米は今まで使用しことがなかった雄町（岡山県）と八反錦（広島県）の2種類。「半蔵では三重県産の米にこだわってきたのですが、酒造りを学んだ時に三重以外の素晴らしい酒を知り日本酒の奥深さ、美味しさを知ってもらいたいと強く思いました。これからは地元だけにこだわらず、日本酒の可能性を広げていきたいです」と有輝さん。父の勲さんは「県

外の酒米を使って、伊賀の風土で酒を造りたいという気持ちで大切にしたいです」と微笑みながら話します。母の智洋さんは「息子が家業に入り心強いですがお酒を造るだけが仕事ではなく、歴史を背負いお客様に応え続ける責任も大きい。がんばって欲しいです」。有輝さんは「先代杜氏から、伊賀の気候風土の特徴を活かした酒造りが大切だと教わりました」。最後の試飲は「半蔵 特別純米酒 神の穂」を熱燗で。「ハマグリや貝のお出汁に合いそう」と樋口総料理長。杉原シェフもリエは「炊きたてご飯のよ

うなふくよかき。酸味がやさしく料理を旨みが包み込むような味は脂の乗ったお造りや濃厚な東紀州のウニにいいですね。終始静かに酒を味わっていた塚原和食総料理長は「この味は三重の食材にとっても合うと思います。地域の地酒は郷土の味を引き立たせる役割もありますね」。樋口総料理長は「これからはフランス料理にも日本酒を合わせてみたいですね。料理にお酒が寄り添うようなメニューで新しい三重の魅力を多くの方に味わって欲しいです」と話しました。

大田酒造前で

塚原和食総料理長





道行産産の酒造りを見学する
樋口総料理長と製造部 坂本隆さん



若戎酒造に保存されている
道行産産酒米「神の穂」のサンプル



道行産で神の穂収穫の様子
写真：道行産の酒造り
～南伊勢地域連携日本酒プロジェクト～Facebookより



千田良仁先生

過疎集落と若戎酒造が取り組む地域創生。

170年近い歴史を持つ、伊賀市の若戎酒造。この酒蔵は三重県のオリジナル酒米「神の穂」の開発にも携わった老舗。皇學館大学の千田

良仁先生が行っている、南伊勢町道行産集落で、耕作放棄地を活用して日本酒を作る地域連携日本酒プロジェクトにも協力しています。大

学生と道行産の人たちが作った酒米は若戎酒造で醸造されます。千

田先生は「道行産の米は玄米のまま持ち込みます。若戎さんは自社

精米で品質管理に優れているので安心して酒造りをお任せしています。そして何より嬉しいのは、道行

産の人は驚くほど積極的に取り組んでいて、久々に若者の声が聞ける

とわずか38人の集落の皆さんが、大学生との交流や米に関するセミナーに参加するなど、地域が主体的に動いていることですね」。社長

の重藤 邦子さんは醸造協力の打診があつた時「千田先生と道行産の方々の情熱に心を打たれました。皆さんとならどんなことも解決していけると、お受けすることにしました」と話します。今年初仕込みの「道行産産 純米大吟醸」は、集落を離れた若者や普段日本酒を飲まない人にも呑んで欲しいと口当たりの良いフルーティーな味わいを目指しています。食を通じて地域を生かし合う。そんな時代が始まったのかも知れません。

千田 良仁 先生

皇學館大学 現代日本社会学部 教授。

香川県さぬき市出身。専門は農林漁業経済学、地域イノベーション論。全国の中山間地域でヒト・モノ・カネのコーディネートを通じた地域資源の発掘・利活用による地域活性化の支援、および大学と地域の連携によるイノベーション創出をテーマに研究、活動を行っている。地方創生アドバイザー(久慈市、明和町、吉賀町)を兼務。

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。

和食総料理長 塚原 巨司



千田 良仁 先生

皇學館大学 現代日本社会学部 教授。
香川県さぬき市出身。専門は農林漁業経済学、地域イノベーション論。全国の中山間地域でヒト・モノ・カネのコーディネートを通じて地域資源の発掘・利活用による地域活性化の支援、および大学と地域の連携によるイノベーション創出をテーマに研究、活動を行っている。地方創生アドバイザー(久慈市、明和町、吉賀町)を兼務。

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、サービスマスターも担当。



奏で合う地域の美味

志摩の海の幸に、伊賀名張の地酒が寄り添うペアリング。フレンチに日本酒を合わせることで、今までとは違った料理の魅力が引き出されます。

伊勢海老のソテーには、ほうじ茶のソースを。ほうじ茶の持つふくよかな香ばしさが海老の甘味を包みます。もち麦のリゾットには伊勢茶の茶葉を加え、お茶の栄養をまるごといただけます。じっくりと時間を掛けた酒母の「育元 純米吟醸 真秀」が持つ深い香りと



深みのある味わいが同調することで料理の香ばしさが膨らみます。三重の海、山、里それぞれの魅力が活かされた一品です。

三重ブランドあのりふぐの白子と身を使ったポワレは、春菊のソースで、ふぐの旨みに爽やかさをプラス。同じく香ばしい香りの「瀧自慢 辛口純米 滝水流」を合わせます。

あのりふぐのア・ラ・ミニッツはサラマングーでサツと火を通し、凝縮した旨みに柑橘のソースを合わせ、程よい食感とともに軽やかに愉しめる一品。新緑や白玉団子のような上品な香りの「純米大吟醸 半蔵神の穂」が、ふぐの旨みを広げます。

料理人の技を尽くし食材の味を

引き出した料理は輝きを放ち、地域のお酒と合わせることで、食す人や生産者が料理を介して歓びを分かち合えます。

食に関わる地域のプロフェツシヨナルの想いが重なり合う料理には、それぞれに深みのある地域の物語が詰まっています。そこには、豊かな海や歴史ある酒蔵の風景を感じることができます。



あのりふぐと伊勢海老ディナー

10月15日(火)～2月29日(土)

¥25,300 (¥30,613)

※要予約(2日前 18:00まで)

※除外日 12月27日(金)～1月5日(日)

※入荷状況により販売日が限られる場合があります。



「ブルーミスト」シリーズより



「ブルーフルーテッド プレイン」シリーズより

歴史と歴史が織りなす、美しきコラボレーション。

美しい志摩の海が育んだ伊勢海老や鮑などと、温暖な里、南伊勢産みかんなどを使った特別メニューを、ロイヤル コペンハーゲンの器で愉しめるコラボレーションディナー。

1775年にデンマーク王室により開発されたロイヤル コペンハーゲンの目を奪う美しい青と白。コバルトブルーの顔料で描かれる器は、古伊万里染付の影響を受けています。そんなロイヤル コペンハーゲンの伝統と技術、クラフツマンシップを感じることで

きる代表作「ブルーフルー

テッドシリーズ「プレイン」

に、鮑のテリーヌとスモーク

を上品に添えて。海に恵

まれた国、デンマークに

育ったデザインユニット

「ガムフラテージ」の若手デ

ザイナーによる「ブルーム

ィスト」のプレートには伊勢

海老のソテーを、白地に青

いグラデーシオンに、サフ

ランソースと伊勢海老の赤

が映える一品です。

伝統ある料理と海の幸の

産地でしか感じられない、

贅沢な気分を期間限定でご

提供いたします。

ロイヤル コペンハーゲン コラボレーションディナー
2019年12月1日(日)～2020年5月31日(日)
¥24,794 (¥30,000)

※除外日 12月27日(金)～1月5日(日)
4月29日(水・祝)～5月6日(水)

※1日2組(6名様)限定
※要予約(2日前 18:00まで)



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)



御食つ国会席

冬の味覚は杉原シエフソムリエおすすめめの三重の地酒とともに。あのりふぐや上品な甘味の伊勢海老のお造りには、「純米大吟醸 瀧自慢」を。華やかな香りとやさしい酸味がふぐのポン酢との相性も良く、すつきりとした料理の余韻を愉しめます。

真珠貝の貝柱や車海老など、季節の食材が彩りも鮮やかに盛られた八寸には、果実のような華やかな風味やヒノキのようなフレーバーがある「特別純米酒 半蔵 神の穂」を。

ムロアジなどをブレンドすることで力強い味となる志摩産かつお節と、伊勢どりの出汁に吉野葛を合わせた伊勢海老と鮑の陶板鍋には、濃厚で芳醇な味わいの若戎酒造「育酛純米吟醸 真秀」を約40度の燗で。燗にすることで甘味が増したふくらみのある米の風味が、出汁と素材が織り成す奥深い味を引き立たせます。

伊勢海老と鮑の陶板鍋



冬の御食つ国会席（12月～3月）
お一人様 ¥25,100（¥30,371）
要予約（前日 18:00まで）



松阪牛しゃぶしゃぶ鍋コース



伊勢海老鍋コース



ありのふく鍋コース

冬の鍋コース

食の宝庫、三重を代表する冬の海の幸、ありのふく、伊勢海老と、山里が育んだ肉の芸術品、松阪牛を湯気香るお鍋で。地元志摩で水揚げされる天然トラフグ、ありのふくは旨みと身の弾力が味わえます。伊勢海老の身は志摩産かつお節の出汁にくぐらせてお好みの食感で。松阪牛は昆布だし香る鍋でさつと火を通してとろける食感を堪能。それぞれのコースでは天ぶらやお造りなど、和食の美味しさもしつかりと愉しめます。



和食「浜木綿」 ザ ベイスイート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)

松阪牛のしゃぶしゃぶ鍋コース	(12月~3月)	お一人様 ¥25,100 (¥30,371)	※除外日 12月27日(金)~1月5日(日)
ありのふく鍋コース	(12月~2月)	お一人様 ¥25,100 (¥30,371)	※2名様より承ります
伊勢海老鍋コース	(12月~3月)	お一人様 ¥20,800 (¥25,168)	※いずれのメニューも要予約 前日18:00まで



臨場感を味わう

鉄板焼きレストラン「山吹」の冬メニューは松阪牛、伊賀牛の食べ比べや南フランスの伝統的なピストウスーブは伊勢海老を使い風味豊かに仕上げた一品。クリスマススペアディナーはフランベで仕上げるデザートのカレープシユゼットが登場。シェフの手さばきや広がる香りなど調理のライブを五感で感じられるのは、鉄板焼きならではの。



鉄板焼きレストラン「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)

三重の食材と冬の味覚ペアディナー
 (12月~3月)
 お二人様 ¥50,200 (¥60,742)
 お一人様追加 ¥26,800 (¥32,428)

特集2

伊勢海老カレー



伊勢海老カレー

日本にカレーが伝わったのは、幕末から明治の始めごろ、カレーの本場インドを植民地化していたイギリスに作り方が伝わり、アレンジされました。元々はガラムマサラ、ナツメグ、などインド料理の調味料からできた香辛料を使う料理がCurryと呼ばれていました。

志摩観光ホテルのカレーはマイルドで酸味や辛味が穏やかな欧風カレー。約50年前から変わらないレシピで作られる伝統の味です。お子さんにも美味しく召し上がってもらえるよう刺激を抑えながらも、こだわりの奥深い味わいです。今回ご紹介する伊勢海老カ

レーは予約制。約300グラムと大きめの伊勢海老を使ったカレーで多くのファンを持つ一品です。伊勢海老カレーは、先々代料理長に、あるお客様から「豪華な一皿を」とのリンクエストで考案されました。早速、伊勢海老カレーの作り方を見せていただきました。

まず玉ねぎやカレー粉、スパイスと果物などを炒めるルー作り。600人分を約7時間かけてじっくりと炒めます。出来上がったルーはホールトマトやココナッツミルク、ブーケガルニ、そこに2度同じ行程を繰り返し奥深さを引き出したホテル伝統のダブルブイヨンを加え2〜3時間煮

込むことでカレーソースが仕上がります。

伊勢海老カレーはここからさらに伊勢海老の旨みを詰め込みます。ご予約の30分程前から、伊勢海老カレー専用のソース作り。たっぷりの伊勢海老の殻を細かく砕き、上澄みバターでソテー。コニャック、白ワインでフランベし、香りを十分に出したらカレーソースに合わせます。そこに伊勢海老などで作ったホテルのアメリカンソースを加えることで伊勢海老の濃厚な旨みがさらに増したソースとなります。殻を取り除くためソースを漉したら、具となる伊勢海老の調理です。毎日、専門

の業者から仕入れる伊勢海老は程よい食感を残すため、カットして軽くブランセ（霜降り）し、その後、上澄みバターを丁寧な掛けながら身をソテーし、先程作った伊勢海老カレーのソースに絡めます。仕上げは少量のレモンと生クリームを。マイルドな味の輪郭を際立たせるひと工夫です。身を取り出して再度ソースを



漉し、伊勢海老の姿を美しく盛り付ければ完成。

バターを使用しリッチな味わいのサフランライスがカレーソースを引き立てる食感にするため、常に同じスタックが炊くという徹底したこだわりも美味しさの秘密です。伊勢海老の産地で食す伝統のカレーをぜひご賞味ください。



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)

伊勢海老カレー
お一人様 ¥12,200 (¥14,762)
予約制(2日前 18:00まで)
※天候等によりご準備できない場合がございます。



自分だけのビケットネックレス作り



講師の森谷哲也さん(右)

ホテルステイの愉しみ方

尾鷲ヒノキで作る、ビケットネックレス。

ホテルアクティビティのひとつ、尾鷲ヒノキを使ったビケットネックレス作りは、環境制度のひとつFSC認証※を受けた尾鷲ヒノキを加工し、海女の魔除け、ドーマンセーマンなど地域色のあるデザインなどに仕上げます。約80種類のヒノキパーツからお好みの2枚を組み合わせ、周りを編み革紐を取り付けると完成。パーツと編み紐の組み合わせは1万通り以上で参加者は自分用の他にプレゼントで作る方も多いのだそうです。使い続けることでヒノキに色つやが出るのも特徴。三重で生まれ育った、講師でデザイナー



ナーでもある森谷哲也さんは「昔に比べて木を使わない暮らしになり、三重の林業は衰退しています。お客様に尾鷲ヒノキを知ってもらい身に付けていただくことで、木の温かさを感じ、自然環境への関心や感謝を深めて欲しいです」。自然に包まれ木に親しんだ想い出は形となり、いつまでも三重の魅力を感じられます。

※ 森林の管理や伐採が環境や地域社会に配慮して行なわれているかどうかをFSC（森林管理協議会）が評価し認証する制度。

宿泊者限定アクティビティ「尾鷲ヒノキのビケットネックレスとキーホルダー作り」

時間：【午前の部】 10:00-11:45
【午後の部】 14:00-17:45

会場：ザクラブ 2F ロビー

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も可能。

参加費：ビケットネックレス1個 ¥3,000（税込）
キーホルダー1個 ¥1,000（税込）

※開催日はホームページにてご案内しています。



クリスマスアフタヌーンティー(写真上)
季節のケーキ(写真下)



冬のアフタヌーンティー

歓びの時間に、華を添えて。

冬のアフタヌーン
ティー

華やかなストロベ

リースイーツの数々。

苺とラズベリーの

スープにパンナコッ

タのやさしい甘さ。た

まごの風味とふわっ

とした食感のビス

キュイは、バナラの

ムースに苺ジャム、ス

トロベリーなどの果

実を合わせます。期間

限定のクリスマスア

フタヌーンティーは

ピスタチオクリーム

のクリスマスツリー、

苺やチョコレートの
スイーツが賑やかに
並び楽しい一品に。大

切な人とゆつたりと

過ごす午後は日常か

ら解放される特別な

ひととき。

ストロベリー

カクテル

ジャズが流れる夜

のリアンは心躍るス

トロベリーカクテル

をご用意。ココナツ

ミルクで南国風に仕

上げたカクテルや、ス

トロベリーリキュウ

季節のケーキ

期間 12月1日(日)～2月29日(土)
時間 11:30～17:30
料金 単品 ¥600 (¥726)
セット ¥1,300 (¥1,573)

冬のアフタヌーンティー

期間 12月26日(木)～2月29日(土)
時間 14:00～17:30
料金 ¥3,200 (¥3,872) 要予約

ストロベリーカクテル

期間 12月1日(日)～2月29日(土)
時間 17:30～22:30
料金 ¥1,100～¥1,700 (¥1,331～¥2,057)

クリスマスアフタヌーンティー

期間 12月1日(日)～12月25日(水)
時間 14:00～17:30
料金 ¥3,719 (¥4,500) 要予約



女子会プラン



4種のストロベリーカクテル



ルにストロベリージュースを加えフレッシュ感が愉しめるカクテル。また、ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリーの3種の魅力を同時に味わえる贅沢なカクテルも。赤ワインをベースに紅茶とストロベリーを加えたホットカク

テルはヨーロッパではクリスマスに欠かせない飲み物のひとつです。冬の夜は、煌びやかに過ぎて行く大人の時間を。

華咲く会話に満たされる女子会、忘新年会。

気の合う仲間と賑やかな食事会。色とりどりのスイーツが嬉しい女子会プラン。忘新年会のお集まりにはカジュアルなコース料理とシェアも楽しい大皿料理。落ち着いた空間は何時までも話をしていくくなります。特別なシーンに華を添え、想い出に残る時間を演出します。

忘新年会プラン

期間 11月1日(金)～2月29日(土)
 時間 11:30～20:30
 料金 少人数プラン ¥6,446 (¥7,800) 2名様より
 グループプラン(大皿料理) ¥6,446 (¥7,800) 10名様より
 予約 要予約(2日前 18:00まで)

女子会プラン

期間 12月1日(日)～3月31日(火)
 時間 11:30～20:30
 料金 ¥6,446 (¥7,800)
 予約 要予約(2日前 18:00まで)
 人数 2名様～20名様



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
 パータイム 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。

※各プラン除外日
 12月27日(金)～1月5日(日)

Shop

クリスマスケーキ(各日 各100個限定)

販売 2019年12月20日(金)～25日(水) 〈予約締切日〉12月19日(木)

場所 ザ クラシック ショップ(お引き渡し 9:00～18:00)



ガトーフレーズ
¥4,500



クリスマスショコラ
¥4,300



シュトーレン
大(23cm) ¥1,600
小(14cm) ¥1,000
※発送可(送料別)
※シュトーレンのみ
12月1日(日)から販売



ノエルマンダリン
¥4,300



ブランデーケーキ
¥4,300 ※発送可(送料別)

年末のご挨拶に。

ホテルオリジナルギフト

ギフトパンフレットを
ご用意しています。



オンラインショップ

志摩観光ホテルをはじめ、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 Q

ショップ

県内のお土産や地酒、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。



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

クリスマスディナー 2019



フランス料理、鉄板焼きで特別なクリスマスディナーを。
華やかに仕立てた品々で、美味しいひと時をお過ごしください。

2019年12月13日(金)～25日(水) 要予約(2日前 18時まで)



フレンチレストラン「ラ・メール」 クリスマスディナー

料金 お一人様 ¥25,100 (¥30,371)
グラスシャンパン付き
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」



レストラン「ラ・メール ザ クラシック」 クリスマスディナー

料金 お一人様 ¥20,800 (¥25,168)
グラスシャンパン付き
時間 17:30～22:30 (L.O.20:30)
場所 レストラン「ラ・メール ザ クラシック」

鉄板焼きレストラン「山吹」クリスマスペアディナー

料金 お二人様 ¥50,200 (¥60,742) グラスシャンパン付き
お一人様追加料金 ¥26,800 (¥32,428)
時間 17:30～22:30 (L.O.20:30)
場所 鉄板焼きレストラン「山吹」



聖夜を彩る クリスマスライブ

2019年12月23日(月)・24日(火)
〈ディナータイム〉

- レストラン「ラ・メール ザ クラシック」
- フレンチレストラン「ラ・メール」
- 和食「浜木綿」

新春イベント

12月31日(火) 年越しそば	12月31日(火) カウントダウンライブ	1月1日(水) 振る舞い酒	1月1日(水)～3日(金) ご朝食お雑煮
--------------------	-------------------------	------------------	-------------------------

その他、館内アクティビティをご用意しております。

毎月第二日曜日 限定販売 「つuitachiすし」 (予約制・数量限定)

和食総料理長 塚原 巨司が三重の様々な食材を目にも楽しく、味わい深い押し寿司、棒寿司に仕上げました。季節や自然の恵みに感謝し、旬の素材をつかった販売日、数量限定のお寿司です。



12月 とろさわらの棒寿司



1月 ありのふぐの押し寿司



2月 伊勢まぐろの押し寿司

12月 8日(日)	とろさわらの棒寿司	¥4,000	販売	ザクラシック1階 ショップ
1月12日(日)	ありのふぐの押し寿司	¥5,500	時間	11:00~18:00
2月16日(日)	伊勢まぐろの押し寿司	¥4,500	※内容、料金、販売個数は月によって変動します。	
3月 8日(日)	松阪牛の押し寿司	¥5,500	※店頭受け取り限定商品	
4月12日(日)	桜鯛の押し寿司	¥4,000	※2日前 18:00までにご予約をお願いいたします。	
			※料金には消費税が含まれております。	
			※2月16日のみ第3日曜日となります。	

毎月第一日曜日 限定販売 「おつuitachi」 (予約制・数量限定)

- 12月1日(日) ブランデーケーキ
- 1月5日(日) 日本酒
- 2月9日(日) マイヤーレモン
- 3月1日(日) 内瀬みかん(柑橘)



12月 ブランデーケーキ



1月 日本酒のチーズケーキ

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uitachi」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	※店頭受け取り限定商品
販売	ザクラシック1階 ショップ	※前日14:00までにご予約をお願いいたします。
料金	¥3,500	※料金には消費税が含まれております。
販売数	各30個限定 ※販売数に達し次第終了	※2月9日のみ第2日曜日となります。

ザ ベイスweet 「ラ・メール」 レストランウエディング

30名様 112.2万円 (お一人様追加 32,670円)

<プラン内容>

料理(フレンチフルコース) お飲物 ウエディングケーキ

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 10月1日(火)~2020年3月31日(火)

お問合せ プライダトル係(9:00~20:00)

少人数のあたたかなパーティーに。20名様 61.2万円

<プラン内容>

料理(フレンチフルコース) お飲物 高砂テーブル装花

<特典>

披露宴前日または当日お二人の宿泊ご招待

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

<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)

“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

「里山・里海の恵み」 ～伊勢湾～	「御食つ国 三重」 ～豊かな恵み～	－開催日－
12月22日(日) フレンチ 1月19日(日) 和食	2月15日(土) フレンチ (追加開催) 2月16日(日) フレンチ (満席) 3月15日(日) 和食	4月26日(日) フレンチ 5月17日(日) 和食 6月28日(日) フレンチ 7月19日(日) 和食 8月23日(日) フレンチ 9月27日(日) 和食



フレンチ 和食	総料理長 和食総料理長	樋口 宏江 塚原 巨司
------------	----------------	----------------

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 ¥15,500

ご予約受付 各回3日前 18:00まで / 40名様限定

※料金は消費税・サービス料が含まれております。
※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。

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。

<開催日限定>

特別宿泊プラン (ランチ賞味会 [1回] + 朝食付)

ザクラシックご宿泊 ¥26,000～

ザ ベイスイートご宿泊 ¥44,000～

※ランチ賞味会 当日または前日泊 ※上記は2名様1室ご利用時、お一人様料金です。※料金には消費税・サービス料が含まれております。
※ご利用日、ご利用人数、お部屋はタイプにより料金が変わります。詳しくはお問い合わせください。

“伊勢志摩ガストロノミー”冬の晩餐会

三重の豊かな素材魅力をお伝えする特別な一夜。

伊勢海老、あのりふぐを始めとした伊勢志摩の冬の味覚をお届けいたします。

2020年2月1日(土)

時間 18:30～ (受付18:00)

場所 「真珠」

料金 お一人様 ¥35,000

ご予約受付 2日前 18:00まで / 120名様限定

※料金は消費税・サービス料が含まれております。
※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。



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。

シマカントピック

ラ・メール ザ クラシック 開業50年 ～ホテル伝統の味を愉しむ～

2020年3月31日(火)まで 場所 レストラン「ラ・メール ザ クラシック」 ※除外日 12月27日(金)～1月5日(日)

伊勢海老のクリームスープや鮑ステーキなど、ホテル伝統の味がランチ、ディナーでご賞味いただける特別メニュー。乾杯のグラスシャンパン付き。



<ランチ>

時 間 11:30～14:30 (L.O.14:00)

料 金 お一人様 ¥21,100 (¥25,531)

(乾杯グラスシャンパン付き)



<ディナー>

時 間 17:30～22:30 (L.O.20:30)

料 金 お一人様 ¥27,000 (¥32,670)

(乾杯グラスシャンパン付き)

※要予約(前日 18:00まで)

Saison La Mer セゾン ラ・メール

10月1日(火)～12月26日(木)



三重県産を中心とした山海の幸を使用。
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。

1月6日(月)～3月31日(火)



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 ¥12,700 (¥15,367)

2020年2月2日(日)～6日(木) 館内メンテナンスのため休館いたします

お客様により快適にご利用いただくため、全館休館いたします。

詳しい営業時間はホームページにてご案内しております。

一部のレストランメニューについて、価格表示を【本体価格】表示とさせていただきます。

※()の金額は税金・サービス料(10%)が含まれております。

※画像はイメージです。 ※ザ ベイサイド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。

伊勢志摩トピック

歳時記

美し国、伊勢志摩。新年を迎える伊勢神宮には多くの人が参拝し、深い歴史を持つ漁業や郷土の伝統が残る地域では様々な祭事が行われています。今回はその一部をご紹介します。



(C) 神宮司庁

1月11日(土)【伊勢市伊勢神宮(内宮)】

いちがつじゅういちにちみけ
一月十一日御饗

内宮の正宮四丈殿にて、天照大御神、豊受大御神をはじめ、神宮諸宮社すべての神々に御饗を供進し、一年に一度神々が大神と共に御饗を共にされる新年のお祭りです。また午後1時頃より内宮の五丈殿で日本古来の歌舞「東遊」が奏行され、一般の方々も拝観することができます



(C) おかげ横丁

1月中旬より【伊勢市おかげ横丁】

新春郷土芸能 披露

新春は特に多くの人が行き交う伊勢神宮内宮前のおかげ横丁では、伊勢を中心に三重県内で受け継がれてきた民俗芸能や無形文化財などの郷土芸能が披露されます。獅子舞のルーツである伊勢大神楽や平安末期から続く村松子どもお頭舞いなど、伊勢に住む人と訪れる人の交流として賑わいます。



(C) 志摩市観光商工課

12月31日(火)【志摩市片田稲荷神社】

ねぎたき

年中注連縄を飾る伊勢志摩地方。片田稲荷神社で灯明の火をいただき大野浜にて、松の丸太で注連縄を燃やし、火の上がり方で大漁豊年を占います。



(C) 鳥羽市観光課

1月5日(日)【鳥羽市相差町神明神社】

おうさつ
相差獅子舞

約450年の歴史を持つ獅子舞で、「家(やあ)、宝(ほう)、波(はつ)」のかけ声は町の繁栄や宝の波が打ち寄せると言われています。



(C) 志摩市観光商工課

2月24日(月・振休)【志摩市大王町波切堂の山なきり】

汗かき地藏まつり

漁師の網に掛かった汗かき地藏は吉事には白い汗、凶事には黒い汗をかくという言い伝えによる祭りです。当日はたくさんの露店が立ち並びます。

おかげ横丁・おほらい町
(ホテルから約25Km)

志摩観光ホテル



③ くみひも平井

映画「君の名は。」で一躍有名になった組紐。代表的な和装の帯締めだけでなく、ネックレス、ヘアピン、ネクタイ、叶結びのストラップなども販売。



くみひも平井
伊勢市宇治浦田
1丁目5-6

モデルコース (2019年9月28日現在)

- ホテルから徒歩約10分
- ↓
- 🚉 賢島駅(乗車) 特急 乗車約45分
- ↓
- 宇治山田駅(下車)
- ↓
- 🚶 宇治山田駅前(乗車) 乗車約5分
- ↓
- 🚶 内宮前(下車)
- ↓
- ① 晩酌屋久兵衛 徒歩約10分
- ↓
- ② もめんや藍 徒歩約1分
- ↓
- ③ くみひも平井 徒歩約7分
- ↓
- ④ 森下酒店 徒歩約1分
- 伊勢神宮前店
- ↓
- 🚶 猿田彦神社前(乗車)
- 🚉 宇治山田駅前(下車) 乗車約5分
- ↓
- 🚶 宇治山田駅(乗車) 特急 乗車約45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



④ 森下酒店 伊勢神宮前店

店内のカウンターでは三重の地酒の飲み比べができます。人気地酒「作」森下酒店限定物や、全国から取り寄せたこだわりの日本酒を販売しています。



森下酒店
伊勢神宮前店
伊勢市宇治浦田
1丁目5-7

近鉄電車
時刻表



<http://www.kintetsu.co.jp/tetsudo/zenekijokoku.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。



公共交通で行く伊勢志摩の魅力発見

1月1日から4日まで夜間も含めて終日参拝ができる伊勢神宮。内宮前のおはらい町やおかげ横丁は、地酒や酒器、三重の伝統品を販売する店が軒を連ねます。

近鉄「宇治山田駅」から、バスでおかげ横丁へ。

近鉄の前身の一つである参宮急行電鉄の終着駅で、レトロな付まの駅舎が特徴的な宇治山田駅（国の登録有形文化財）からバスで内宮へ。おかげ横丁を歩いて巡ります。



① 晩酌屋久兵衛

伊賀、伊勢、菟野など三重の作家物や全国から集めた酒器の専門店。酒屋伊勢萬の店内にある蔵に晩酌屋久兵衛はあります。手にとってゆっくりと選ぶことができます。伊勢志摩の旅の思い出を地酒とともに。



晩酌屋久兵衛
伊勢市宇治
中之切町77-2



② もめんや藍

江戸時代に江戸で大流行した松阪木綿。主人の代わりに伊勢神宮に参った代参犬のグッズやブックカバー、アクセサリーなど松阪木綿で作られた900アイテム以上を販売。小物などの多くは地元の人の手作業で作られています。



もめんや藍
伊勢市宇治
中之切町77



「飾り海老」

正月の縁起物として鏡餅に飾る伊勢海老は

「飾り海老」とも呼ばれ、茹でることでも赤くなる姿は

高貴で華やかであるとともに魔除けの意味も持つそうです。

また、尾を曲げた姿が「腰が曲がるまで」

という意味で長寿を表すことから

おめでたい席にも使われるようになりました。


新年にふさわしい光景です。



志摩観光ホテル

2019年11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）