

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2020 秋号



自然に感謝

豊饒の海、野山の恵み。

この地の歴史や食材へ

感謝の想いを捧げる

オトナ旅。

Shima Kanko Hotel

連載

美食の歓び

鯉の料理

文 中村孝則



紀北町紀伊長島

近ごろ樋口シェフが、紀伊長島の鯉を使った料理に取り組んでいる、という話を聞いて、思わず食指が動くのは、私だけではないだろう。一般的に、野性味の強い鯉とフランス料理というのは、イメージが結びつきにくいかも知れないが、伊勢志摩カストロノミーを標榜する樋口シェフにとって、地元名産であり、かつ素材の個性が強い素材というのは、そのモチベーションと実力がより発揮されるに違いないと思うのである。

そもそも紀伊半島沖は、昔から日本を代表する鯉の漁場として知られ、最盛

期の頃の明治36年の三重県水産試験場の報告によると、県下には600余隻の鯉船が稼働し、漁夫6000人で年間2500トの水揚げを誇ったという。志摩に「かつおの天白」のような波切節の燻小屋が発展したのはそのためであり、その鯉節は伊勢神宮に奉納しているという背景も含めると、文脈的にもシェフの象徴的な食材の一つになり得ると、期待も膨らむのである。

志摩沖の鯉漁は、かつてほどの規模はないが、紀伊長島では今でも中型鯉船が活躍し、一本釣り漁法で最高級の鯉を水揚げしている



と聞く。それを樋口シエフがどのように料理するのか、ファンでなくても食してみたいと願うに違いない。

世界には鰹の名物料理というのが少なからずある。印象的だったのは、かつて訪れたインド洋の島国、モルディブの「ガルディアヤ(Gandhiya)」という国民食だ。これは、鰹を使った澄ましスープなのだ。が、モルディブでは昔から毎朝食べるといっただけあって、滋味深く食べ飽きない味だった。

そのモルディブの鰹の燻製が、マラッカ経由で琉球王朝に渡り、かつて樋口シエフと訪れた沖縄の久高島では

鰹の代わりにウミヘビが燻製にされて、それが日本の鰹節の原型になった「鰹節のモルディブ起源説」のエピソードは、かつて小欄でも記したか。同じ沖縄の宮古島あたりでは、今でも鰹の生節の料理が伝統的に食されているが、レバーパテの要領

で「生節のパテ」にしたら美味いという話を、とあるイタリア料理のシエフに聞いたことがある。紀伊長島でも鰹の生節が名産だから、樋口シエフにも食材としてトライしてほしいなと思う。

鰹はカルパッチョでよし、タタキの要領で薫香を纏っても芳しい。フルーツやブ

ルーチーズと合わせても不思議な味わいになるので、五臓六腑の想像は膨らむばかり。次回はぜひ、鰹が旬のうちを訪れたいと密かに願うのである。



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。



神嘗祭の様子 (C) 神宮司庁

特集 食の原点「米」

日本の稲作は縄文時代に中国から伝わり、弥生時代に日本中に広がりました。米の備蓄に使われていた高床式倉庫は、神社の建築様式のひとつである神明造しんめいづくりに発展したと考えられています。

神宮(伊勢神宮)では天照大神をはじめ両宮(外宮、内宮)のご祭神に御飯、御水、御塩などを奉る「日別朝夕大御饌祭ひつとあさゆふのおみけさい」が約1500年、毎日朝・夕の2度欠かすことなく行われています。毎年10月に行われる神嘗祭なめさひは神宮の多くの祭典の中でも重要とされ、米などの新穀を天照大神に捧げ、収穫に感謝をする、最も古く由緒ある祭です。また志摩市にある神宮内宮の別宮、伊雑宮いざわのみやでは日本三大御田植祭が行われ、田楽に合わせて田植が行われるなど地域の暮らしに神事が根付いています。今回は両料理長と米の農家や研究者を訪ね、日本人の食の原点である「米」の魅力をお伝えします。

気候や風土に合わせた独自の品種改良

伊勢平野の中ほどにある鈴鹿市は鈴鹿山脈から流れる豊富な水で米が育てられています。三重県庁農林水産部の農業技師、松井未来生さんと、米農家を営むスズカトラクターの太田翔さんにお話を伺

いました。三重県の米の歴史について、松井さんに聞きました。「明治期の東京の市場では三重県の米農家が開発した『関取米』という米が寿司米として人気がありました。それは強風でも倒れにくく、多くの米が収穫できる質の良い

米でした」。関取米は伊勢錦、竹成たけなりという品種とともに「伊勢の三穂」と呼ばれ、お伊勢参りで人の出入りが盛んだったこともあり、三重の3種の良質な米は参拝者の手によって全国に広がったそうです。

現代でも米の品種改良は行われており、平成24年には三重のブランド米「結びの神」が開発、商品化されました。開発に携わった松井さんは「日本各地で生産されるコシヒカリは、味が良いのが特徴。しかし、近年の温暖化により三重

では米に濁りができ、割れやすく、品質が安定しないという課題が出てきました」。その中で稲の背が低く、暑い気候に強く粒が濁りにくい「結びの神」が開発されたことは、農家にとっても栽培や収穫の喜びに繋がっているそうです。

「結びの神」という名前は、食、地域社会、自然など、人との「繋がり」への想い、そして食卓を始めとした「お米」が取り持つ多くの人の輪が生まれるようにとの願いが込められています。

日本中の米を食している松井さん

写真左から三重県庁松井さん、スズカトラクター太田さん、樋口総料理長、塚原和食総料理長





自社の工場で生産工程を説明する太田さん



炊きあがった「結びの神」



米作りについて話す太田さん

日本人の主食である米の役割

米の品種にこだわる太田さんは県下最大の作付け面積、約25haの田んぼで「結びの神」を育て、他にも国産リゾット専用米など8種類の米を生産しています。「おにぎりやお弁当には冷めてももっちりして美味しい『結びの神』、炒飯には粘りが少ない『キヌヒカリ』など、我が家では料理に合わせて米を使い分け味の違いを愉しんでいます」と太田さん。米の種類によって収穫時期が違い手間は掛かりますが、米離れが進む現代にそれぞれの人が好みの米の味を愉しんで欲しいという想いで太田さんは多品種栽培にこだわります。

田んぼを眺めながら三重の伝統工芸品でもある萬古焼きの土鍋で炊いた「結びの神」を試食。樋口総料理長は「粒が大きく食感やのどごしが良いです。ベタつき

が少なく粘りがあり、どんな料理にも合います」。話を聞いて松井さんは「普段、お米だけを食えることはあまりないですね。お米は、料理の味と相性が良いことが大事だと思います」。

塚原和食総料理長は「和食では、最初に米炊きと漬物で3年、といわれるくらい米をきちんと炊けるようになることが重要です。何よりおいしいご飯は料理全体の満足度を高めますよね」と話すと「田んぼを眺めてお米の美味しさを一口ずつ噛みしめると大地の恵みを感じます。お話を聞き、米の魅力や、背景にある歴史や作り手の想いも伝わりました。今度は私たちがお客様にも料理を通じてお伝えしていきたいですね」と、樋口総料理長は言葉を残しました。



総料理長 樋口 宏江

1991年志摩観光ホテル入社。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

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」で研鑽を積む。2016年伊勢志摩サミットにて和食料理の提供に携わる。2019年、志摩観光ホテル和食総料理長に就任。



「神饌朝食」
御食つ国の滋味深さ

神様に献上するお食事
「神饌」をイメージした特別朝食です。神宮でお供えされる品目にもある鮑や真鯛、伊勢海老などの魚介、伊勢湾に面した答志島名産の海苔やひじきなどの海藻を丁寧に仕立てました。ご飯は三重のブランド米「結びの神」を。料理に寄り添い味わいを引き立たせます。自然の恵みに感謝し、健やかな気分であたたく朝ご飯は「御食つ国・志摩」が育んだ地の滋養が身体に染みわたる歓びのひと時です。



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)

「特別朝食付き宿泊プラン」で
ご用意しています。



「神饌朝食」
食材に感謝を込めて

神宮で日々神様にお供えするお食事「神饌」。魚介、海藻、酒、果実や野菜など神饌に習った食材を一品ずつゆつくりと味わう清々しい朝の時間を。お米は神宮神田で発見された品種米「イセヒカリ」。同じく神宮に献上する熨斗鮑のしあわびの産地、鳥羽の国崎くぐさきに伝わる「海の七草」を加えたリゾットに仕立て、波切なみきりのかつお節を添えた身体にやさしい味わいに。日々の自然の恵みに、尽きることはない感謝の想いを込めて。



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)

【特別朝食付き宿泊プラン】で
ご利用しています。

志摩観光ホテル

紀北町
紀伊長島

特集 一本釣りカツオ漁



紀北町紀伊長島

日本の食文化を支えるカツオは生食以外にも「かつお節」などに加工され、古来より朝廷にも献上されてきました。三重県はカツオの水揚げ量が全国3位になる年もあるほどの産地です。秋の味覚「戻りカツオ」は8月から10月にかけて産卵のため南下し、脂が乗り美味しさが増します。今年のカツオ漁は大漁と聞きホテルから車で約1時間40分(約75キロ)、三重県南部の東紀州地域にある紀北町紀伊長島へ向かいました。ここは黒潮が流れる熊野灘に面し、江戸時代から「船だんじり」という祭も行われるなど、漁業が盛んな港町です。長島港に着くとまるまるとしたカツオが次々と水揚げされる活気が溢れています。樋口総料理長、塚原和食総料理長、杉原シエフソムリエとカツオの一本釣り専門漁師、精漁丸船主の宮原精一さんを訪ねました。

知恵が詰まったカツオの一本釣り漁

漁港で水揚げを見学する樋口総料理長が「大きくて形も色も立派なカツオです」と声をかけると「今日は5〜6キロの特大が多くて合計1.5トの水揚げ。大漁ですよ」と、宮原さんは水槽いっぱいに詰まったカツオを手際よく選別しながら嬉しそうに答えます。紀伊長島などカツオが有名な地域のカツオ漁は1〜2週間程かける遠洋漁業と、宮原さんのようにその日の内に港に戻る近海漁業があります。近海漁業は朝4時に出航して約3時

間かけ熊野灘の漁場へ。ここには浮魚礁うきいしようが設置してあり、海底に繋がるロープには藻や貝などが自然と付着していきます。それらエサにする小魚が集まり、小魚を目がけて回遊魚であるカツオも集まるという仕組みです。そこからは漁師の腕と経験と宮原さんは続けます。「魚群探知機と目視でカツオの群れを発見したら、まず生きたイワシを撒きます。するとカツオが寄ってきます。船に搭載しているホースでイワシがいるところに勢い良く海

水を放水すると、カツオはイワシの群れだと勘違いしてさらに集まります。そこで「気に釣り上げるのです」。カツオの動きを上手く利用した漁法で、一本釣りをするのは1時間程。船には4人が乗り込み一人が餌を蒔き、3人が返しのない釣り針で次々と釣り上げます。11時頃港に戻り水揚げをして漁は終了。昼過ぎに競りが行われ、夕方には食卓に並ぶ新鮮な近海漁のカツオは「日帰りカツオ」とも呼ばれ、県内や都市部にも出荷されています。

カツオのエサとなる生きたイワシ



一本ずつ測量をしてサイズ毎に仕分け



カツオ漁について話す宮原さん



新鮮なカツオの食し方

祖父の代からカツオ漁師という3代目の宮原さんにおすすめのカツオの食べ方を聞きました。「やつぱり刺身が一番ですね。捕れたその日の刺身は塩だけ。次の日は醤油で食べます。脂



一本釣りのカツオを手に取り料理談議をする
樋口総料理長、塚原和食総料理長、杉原シェフソムリエ

が乗っていない時期は醤油とマヨネーズにニンニクを少し加えて食べるのも美味しいですよ」。塚原和食総料理長がカツオに欠かせない薬味について生姜、ネギの他にも柑橘や梅干しも合うと和食ならではの組み合わせを紹介すると、杉原シェフソムリエは「青草の香りとして渋みの少ない、さつぱりとした赤ワインと合わせたいですね」と新鮮なカツオを前に話題は尽きません。

また宮原さんは東紀州地域の郷土料理も教えてくださいました。「カツオは三枚に卸するのが一般的ですが、小さなカツオを頭、内臓、エラを処理してまるごと一本焼き上げる『鰹の焼き』という料理は、骨ごと焼くので旨みが凝縮されて美味しいですよ」。塚原和食総料理長が「食材や食文化についてお聞きして、新しい視点が生まれました。地元の方ならではの食し方も興味深いですね。お客様にも喜んでいただけそうです」と話すと、宮原さんも笑顔に。

樋口総料理長はずっしりとしたカツオを手にしたから「近海物の一本釣りのカツオは、二尾ずつ丁寧に釣りに上げられるので傷が付きにくく、身崩れもなくて見た目もきれいです。力強い味、もちもちとした食感など新鮮な地元のカツオならではの魅力を表現したいです」と話しました。



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。



鯉の炭火焼き

パプリカソースとしょうが風味の泡を添えて

志摩観光ホテルの海の幸フランス料理には「火を通して新鮮」というコンセプトがあります。今回はフランス料理の繊細な火入れにより、近海物の新鮮なカツオの魅力を引き出すよう仕上げました。

脂が乗った身にオリーブオイルでマリネをしてから低温調理で時間を掛けて火に通すことで、カツオの旨味を閉じ込め身の水分が飛ぶのを防ぎ、カツオのもちつとした食感を引き出します。色鮮やかなパプ

リカソースのベースはカツオと相性が良いチキンブイヨン。さつぱりとしたカツオの身にチキンの上品なコクを加えることで旨味に相乗効果が生まれます。しょうが風味の泡をアクセントに香りと味の変化をお愉しみください。

旬の秋なすはカツオの風味を付けたチキンブイヨンで煮たものと、サツと火入れし、なす本来の味を活かした2種類をご用意しました。味覚の秋を描く華やかな一皿です。

フレンチレストラン「ラ・メール」
「エレガンス」コースにてご用意いたします（9月）
お一人様 ¥20,800（¥25,168）



戻り鰹の焼き霜 三重県産きのこを添えて

刺身やたたきなど冷たい状態で食されることが多いカツオを、今回はまるごと焼き上げる東紀州の郷土料理「鰹の焼き」をヒントにした料理です。

脂の乗った戻りカツオは火を通してもしっかりと仕上がります。伊勢志摩備長炭を使い燻製に近い状態で熱を加えることで、カツオ本来の風味を引き立てました。南伊勢の海水で作る「真珠の塩」でシンプルにお召し上がりください。三重のきのこを添え季節を表現。日本酒とともにゆつたりと味わっていただきたい一品です。

和食「浜木綿」
単品にてご用意いたします（9月～11月）
¥3,800（¥4,598）※要予約（前日 18:00まで）

戻り鰹とサフランライスの ガトー仕立て

鰹の美味しさをランチでも。ポルト酒の風味で旨味を残した香り高い戻りカツオはすし酢を合わせたサフランライスとともに。茗荷やごまなど和風のエッセンスを加え、白ワインソースで味をまとめた繊細な味わい。伊勢海老ときのこのコンソメスープ、栗とフォアグラと合わせた松阪牛など季節の移ろいをお料理に乗せて。



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)

セゾン ラ・メール（9月～11月）
時間 11:30～14:30（L.O.14:00）
料金 お一人様 ¥12,700（¥15,367）

きのこの魅力を味わおう
「森の恵み」。



総料理長がお届けする秋の一品
樋口宏江の料理ストーリー

季節ごとの食材を多彩に愉しめるコース「デギュスタシオン」に新しい魅力が加わりました。

野菜を主役に印象的なお皿をお届けしたいと考えたのは、旬の野菜を表情豊かに調理し個性を引き出したお料理です。

松阪市の深い山で育った原木しいたけは加熱して水分を飛ばします。凝縮された旨味をオリーブオイルと塩でシンプルに。三重県産ハナビラタケはコリコリとした食感。きの

それぞれに調理方法を変え、味に変化を持たせるよう、ビネガー、白ワイン、オリーブオイルで上品な味わいに仕上げました。

水分を多く含むマッシュルームは火を入れても瑞々しさが残るのが特長。バターでソテーし、香ばしさとともに広がる旨味をお愉しみください。

きのこのコンソメとクリームの泡、乾燥させたしいたけのパウダーを散りばめた秋らしさが香り立つ季節を描いた二皿です。

フレンチレストラン「ラ・メール」
デギュスタシオン (9月～11月)
お一人様 ¥25,100 (¥30,371)



「ジビエ会席」。

里山、里海



上 伊勢海老焼霜作り 下 猪肉土瓶蒸し

上 鹿肉焼込み 下 前菜七種

和食総料理長がお届けする秋の一品

塚原巨司の料理ストーリー

自然豊かな三重には、人が自然に手を加えることで、持続的な共生共存を行う「里山、里海」という考え方が根付いており、それをジビエを中心とした季節の味覚でお届けします。

前菜は秋の落ち着いた色彩を表現。原木しいたけに猪肉のたたきを詰め、焼き上げれば香り高く奥深い味わいに。また、根菜が美味しくなる季節、焚き合わせでは飾り切りをしたかぶらに鹿肉を詰め、柔らかく炊き上げました。造りの伊勢海老はさつと炙ることで、食感と甘味を引き出し、また鮑は低温調理で磯の香りを残しながら柔らかく仕上げ、大きくカット。噛みしめるほどに滋味深い味が広がります。土瓶蒸しはじっくり炊き込んだ柔らかい猪のバラ肉を使います。伊勢志摩の森で椎の実を食べる猪の脂身は甘味があり、さらりとした口溶け。丁寧な仕上げた出汁の旨味で素材の魅力を引き立たせる猪鍋もこれからの季節におすすめです。

和食「浜木綿」
「伊勢志摩ジビエ ～里山里海 豊かな恵み～」(9月～11月)
お一人様 ¥20,800 (¥25,168) ※要予約 (前日 18:00まで)



レストラン「ラ・メール ザ クラシック」

真珠王と呼ばれる御木本幸吉が真円真珠の養殖を開始したのは、英虞湾にある多徳島という離島。養殖成功後、英虞湾には世界中から人が訪れるようになりました。

戦後、国立公園でもある志摩に国際的なホテルが必要であるという意見が三重県を中心とした関係者で話し合われ、賢島に戦後初となる純洋式のホテルとして志摩観光ホテルが開業しました。

開業当時の専務であり、後に社長となった川口四郎吉の著書によると、最初の10年は棘の道だったとあります。水の確保、賢島までの電車もなくバスで送迎、また1959年には伊勢湾台風により甚大な被害を受けました。そんな中でも川口社長はサービスには品格が大切

と考え、スタッフ一人ひとりを手厚く教育しました。そのおもてなしは「賢島ホスピタリティ」と呼ばれるのも受け継がれています。

開業間もない頃から皇室をお迎えするなど、伊勢志摩の迎賓館としての役割を担いつつ、旅館を含め、施設を増やしていきました。大阪万博の前年には志摩水道が完成し水不足の問題も解消。近鉄特急が賢島に乗り入れ、ホテル新館が誕生し、志摩観光ホテルは国内最大客室のリゾートホテルへと成長しました。

今でも東京から電車で約4時間。抜群の立地ではない中、料理とともにそのおもてなしは、顧客に愛され続けています。今回はホテルの語り部が、受け継がれてきた「おもてなしの心」を語ります。

「賢島」という土地の空気

営業支配人でソムリエの椿知也さんは今年で勤続37年目。現上皇上皇后両陛下がご宿泊されたときに給仕を担当するなど、レストランサービスの要を担ってきました。

24歳で入社した当時の頃を振り返り「自然に抱かれた立地や佇まいが若い私には別世界でした。なお客様の品格が高くて、ここは空気が違うと感じました。御木本幸吉氏の御令孫が年間100日くらいご宿泊され、ホテルから鳥羽にあるミキモト真珠島まで通

われていました。すでに鬼籍に入られていますが、洒脱しゃだつで機知に富んだお人柄は、今でも憧れの人だそうです。「若い私達にも親しく接していただいたのは幸せなことです」。仕事で上司に叱

られ、落ち込んでいたときも励まされたといいます。「『見ている人はちゃんと見ている。がんばりなさい』。その言葉に感激しました」。今の仕事のきつかけにはこんなエピソードが、「会社の先輩と将来どの部署で働きたいかという話をしていた時のことです。一緒にい

た同僚は総務部や企画部と答えていましたが、私は高橋さん(第5代総料理長)と働きたいと話しました。今思えば恐い物知らずでした。おかげで高橋シェフと、食とサービスに厳し



「ラ・メール ザ クラシック」から望む夕景

い目を持つお客様に随分と鍛えられました」と、懐かしそうに話します。

「都会のレストランは、食事がメイン。ディナーの限られた時間で最大のパフォーマンスを求められます。対して志摩のようなりゾート地では、宿泊も含めご滞在時間の全てが一つのサービス。スタッフが同じ想いでもてなしをしなくてはなりません。都会とは正反対の魅力を持つこの地は、特別な場所なんだと改めて実感しています」。

レストラン育ちが思う「ホスピタリティ」

志摩観光ホテルの30周年記念社内誌「浜木綿」には、ホテルを設計した昭和を代表する建築家、村野藤吾氏からの寄稿文に以下の一節があります。「志摩観光ホテルは自他共に許す日本における屈指のリゾートホテルである。しかし、吾れ吾れには、志摩観光ホテルといえば特殊の感触があるように思う。絶景もさることながら、それを生かして一種の響きがある。感触の良さと響きの余韻に洗練されたものがあるからである。人は、これを独得のホス



レストランサービス一筋の橋営業支配人

ピタリティという」。椿さんはホスピタリティをどう捉えているのでしょうか。「私は37年間のホテル人生のほとんどをレストランで過ごしています。サービスをする中で、部下がお客様から誉められることが一番嬉しいですし、逆にご注意を受けることもあります。部下が

お客様からお叱りを受けていた時のことです。私は別のお客様から呼ばれ「叱られているときでも背筋を伸ばして凜としていなければウエイター失格だ」と諭されました。お客様が『志摩観光ホテル』のスタッフとしての有り様を教えて下さるのです。私は『大切なことの多くはお客様に教えていただいた』と思っています。椿さんは続けます。「ホスピタリティは自らの意識とお客様の支えによつて成長するものと感じています」。

高橋料理長にもよく指導を受けたという椿さんは、若い部下を率いる立場になり思い返すことがあると話します。「高橋さんは仕事に厳しい方でした。でも今思えばそれが私達のおもてなしの原点で、忘れてはいけないことなのです」。

高橋料理長といえは29歳で料理長に就任し、海の幸フランス料理で当時の業界に革命を起こした料理人。「料理長自己流というスタイルを定着させ、後に続く宮崎名誉料理長、樋

口総料理長に、料理長とはどういうものかと、その姿を見せていました。こうした積み重ねがホテル伝統の料理として今も継承されているのだと思います。歴代料理長とともに仕事をした椿さんにそれぞれの印象を聞きました。「高橋さんは厨房の『カリスマ的支配者』、宮崎さんは緻密な『美食の探求者』、樋口さんは『果敢な挑戦者』。完成することなく進み続ける人ですね。彼女は今まで以上に地域の食材を使い、新しい料理を作り出しています。今でこそローカルカストロノミーが叫ばれていますが、高橋さんの時代には既に概念として完成させていました。それを樋口総料理長がこれからどう進化させていくのか楽しみにしています」。

— 椿営業支配人思い出の一皿 —
「車海老のカクテル」

以前はオードブルの定番として出していた、高橋さんが考案した料理のひとつです。昔から通われている常連のお客様からは「もう一度食べたい」とお声をいただくこともある思い出の一品です。



車海老のカクテル

白いお皿に車海老の赤と白、ソースの緑、ドレッシングの黄と、色彩の美しさがあります。また甲殻類、アボカド、マヨネーズソースは相性が良い組み合わせでキャビアで塩分と食感にアクセントを持たせています。車海老を美しく真つ直ぐの姿にするためには串打ちしてから熱を加えます。海老の下にはマヨネーズで調味したアボカドの角切りをたつぷりと詰めて。また必要以上野菜などを添えない削ぎ落とされた盛り付けの美しさは何とも日本人らしい感性であり、時代が変わっても色褪せていません。目に美しく計算し尽くされた美味しさは、高橋さんの料理哲学そのものだと思います。

2021年4月3日

おかげさまで志摩観光ホテルは、英虞湾を望む丘の上に開業し70年を迎えます。

自然と人のおもてなし



—ここにしかないおもてなしを感謝とともに—

地元の食材を使った美味しい料理を食す贅沢。

あたたかく細やかな心配り。伊勢志摩の文化にふれる喜び。

真の学問が余裕ある時間から生まれたように、忙しい日常から離れて自分自身を解き放ち、「志摩時間」にゆったりと身をゆだねる滞在は、人生を満たす喜びに出会え、本来の自然な自分に戻る豊かなひと時となります。

70周年を迎える志摩観光ホテルだからこそのおもてなしを、感謝を込めてお届けします。

開業70周年を記念した特別なプロモーションをお届けします。

宿泊プラン

「Luxperience (リュクスベリェンス)」～あなただけの志摩時間～ 2020年9月1日 予約開始
2020年12月1日～

「志摩時間」でご紹介してきた生産地や、特集テーマをめぐるご滞在が叶うご宿泊プランです。お客様のご希望やご興味に合わせて、季節ごとの見どころやおすすめの過ごし方をご提案。おひとりおひとりの「志摩時間」をバトラーがご予約からご出発までサポートいたします。



2泊3日 ザベイスイートご宿泊
ご朝食(2回)・ご昼食(2回)・ご夕食(2回)込み
お二人様で ¥700,000 ※消費税・サービス料込み

70周年記念「オー・スパ・バイ クラランス 特別スパプラン」

2020年8月1日～2021年1月31日

クラランスオイルの心地よい香りの中で、心と身体を癒す至福のひと時を。

「オーSPA・デイエスケープ」105分(所要時間135分)

内容 背面全体+デコルテ+シロダラヘッド
+ボディカスタマイズ

料金 ¥43,500→特別価格¥34,500

※料金には消費税が含まれております。

「ストレスリリーフボディ」

75分(所要時間105分)

内容 背面全体+脚前面+デコルテ+ヘッド

料金 ¥32,000→特別価格¥26,500



開業記念日(2021年4月3日)宿泊ご招待キャンペーン

ご愛顧いただいたお客様へ感謝を込めて、70周年を迎える志摩観光ホテルを一緒にお祝いしませんか。

開業記念日当日のご宿泊に7組(14名様)をご招待いたします。

募集期間 2020年10月1日(木)～2021年1月31日(日)

対象 期間中にご宿泊客のすべてのお客様

内容 2021年4月3日(土)開業記念日 ご宿泊ご招待
1室2名様 1泊2日 夕・朝食付き

応募方法 チェックアウト時に応募用紙をお渡しいたします

※当選の発表はご本人様へのご連絡をもって代えさせていただきます。

※ご宿泊に際しては諸条件がございます。

志摩観光ホテル 開業70年 記念晩餐会

志摩観光ホテルの食の物語を紡ぐ全3回の晩餐会

料 金
お一人様 ¥35,000 (料理・ペアリングドリンク込)

時 間 <受付・カクテルタイム> 17:30～
<晩 餐 会> 18:00～

会 場 真珠の間

定 員 100名様

申込締切 各開催日3日前 18:00まで

※定員に達次第、締め切らせていただきます。

晩餐会付特別宿泊プラン(晩餐会当日宿泊限定)

<ザ クラシック> ¥55,000～

<ザ ベイスイート> ¥73,000～

※2名1室ご利用、1泊 晩餐会・朝食付 お一人様料金です。
※お部屋のタイプにより料金が異なります。詳しくはお問い合わせください。
※消費税・サービス料込み



第1回 2021年2月19日(金)
2月20日(土)
“海の幸フランス料理”の誕生
<ご好評につき満席となりました>



第2回 2021年7月3日(土)
「美味礼賛」
料理担当
第6代総料理長
宮崎 英男(現名誉料理長)



第3回 2022年2月19日(土)
「伊勢志摩ガストロノミー」
料理担当
第7代総料理長
樋口 宏江

総料理長樋口宏江の特別なおもてなしをお二人に。 ロイヤルスイートルームで楽しむ特別ディナー。

2021年4月1日(木)～

ザ ベイスイート ロイヤルスイートルームにて総料理長樋口
宏江による、お二人のための特別ディナーとテラスで愉し
むご朝食を。お部屋での会話も楽しみながら目の前で
お料理を仕上げる贅沢なひとときをお届けいたします。



1泊2名様 タ・朝食付き
お二人様で ¥500,000

※2週間前までのご予約となります。
※ご用意可能な日程が限られますので詳細はお問い合わせください。
※消費税・サービス料込み

伝統の美食「海の幸フランス料理」を心ゆくまで

Chronicle クロニクル ～Lunch & Dinner～

ホテル伝統の「伊勢海老クリームスープ」や「鮑ステーキ」などをランチ、ディナーでご賞味
いただけるメニューです。



<ランチ クロニクル>

時 間 11:30～14:30 (L.O.14:00)

料 金 お一人様 ¥20,661 (¥25,000)



<ディナー クロニクル>

時 間 17:30～22:30 (L.O.20:30)

料 金 お一人様 ¥26,859 (¥32,500)

※要予約(前日 18:00まで)



秋味深いアフタヌーンティーと季節のケーキ

秋の素材をモンブラン仕立てにしたアフタヌーンティー。和栗のモンブランは上品な甘さ、かぼちゃは野菜らしいやさしい味など素材本来の風味を生かしました。洋梨のモンブランはチョコレートをコーティングすることでとろけるような濃厚な味わいです。マスカットとレモンを合わせたグラスジュレは少量の白ワインで大人の風味をアラス。セイボリーのフォアグラと焼きリンゴのタルトレットは、もみじの天ぷらが秋らしさを演出します。カリフラワーのムースに和だしを合わせたビーツのソースを。鮮やか

な赤色が英虞湾の美しい夕暮れを表現しています。季節のケーキでも秋らしさを。栗のタルトは紫色が映えるカシスムースを合わせ、栗の甘味とカシスの酸味が調和した二品に。ガトー・マルジョレーヌはダッグワーズ、ガナッシュ、ヘーゼルナッツのクリームなどが7層に重なり、複雑な味わいと軽い食感が愉しめます。



季節のケーキ

| | |
|-------------------|-----------------|
| アフタヌーンティー | ケーキセット |
| ¥3,200 (¥3,872) | ¥1,550 (¥1,875) |
| 11:30~17:30 <要予約> | 11:30~17:30 |

オータムカクテルコレクション

フルーツや野菜だけを使い素材の美味しさがたっぷり味わえるヘルシーなミクソロジーカクテルが登場。裏ごしした栗と牛乳のエスプーマを浮かべた「エスプレッソマティーニ」、かぼちゃをピューレにして野菜の甘味を引き出し、クリーム系リキュール「ベイリーズ」をベースに紅茶リキュールを加えた「パンパキンダンス」。フレッシュな巨峰果実をシンプルにジンと合わせた、ジューシーな「巨峰のカクテル」をご用意しました。



ミクソロジーカクテル
(9月～11月)
各¥1,600 (¥1,936)



華やか仕立ての女子会

ときめく時間を演出する華やかな品々を。国産和牛のステーキにはトリュフソース。梅酒でつくった甘いガストリックソースはフォアグラのポアレの滑らかな食感を引き立てます。伊勢まだいに魚のすり身をはさみ小麦の皮で包んで焼き上げたパートブリックは、外はパリつと中はしつとりとした食感。季節の野菜と鈴鹿産リゾット米で作った焼リゾットを添えました。食後に嬉しいデザートは種類豊富にご用意。楽しいお集まりが増えるこれからの季節に、リアンでの特別なひと時を。



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。

女子会プラン
<2020年9月1日(火)～
2021年3月31日(水)>
¥6,446 (¥7,800)

※2名様より
※12/26～1/5を除く



鉄板焼の繊細な技を五感で堪能

熱した鉄板の上ではフィルムに包まれまん丸に膨らんだコンソメスープ。中では、野菜とトリュフが踊ります。お皿でゆつくりと封を開くと、閉じ込めていたトリュフの香りが湯気とともに広がります。思わず歓声が上がります。見ているだけでも楽しいライブ感のある鉄板焼は鮑、伊勢海老、伊賀牛や松阪牛など三重を代表する食材をその場で焼き上げるのが魅力。

秋は朴葉が香る松阪牛サーロインの炙りをご用意。軽く火を通し、赤味噌やナッツ、松阪牛を混ぜ込んだ肉味噌と白髪葱を絡めてお召し上がりください。

松阪牛のとろける脂の甘味を肉味噌が引き立て、後を引く美味しさ。味噌とナッツの香ばしさが和洋折衷な味わいになり、丸みのある味わいの完熟感ある赤ワインと合わせるのがソムリエのおすすめ。鉄板で香ばしく仕上げるガリックライスは山吹定番のシメの一品です。



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)

三重の食材と秋の味覚ペアディナー
(9月~11月)

お二人様 ¥50,200 (¥60,742)

お一人様追加 ¥26,800 (¥32,428)

シマカントピック

“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

—開催日—
2020年
10月18日(日) フレンチ
11月15日(日) 和 食
12月20日(日) フレンチ
2021年
1月17日(日) 和 食
2月14日(日) フレンチ
3月14日(日) 和 食

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 12:30～14:45(受付12:00～)
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。



フレンチ
総料理長
樋口 宏江

和 食
和食総料理長
塚原 巨司

ホテルショップ Information

〈新商品〉「みえの恵み」毎月第2・4土曜日 限定販売 (数量限定)

三重県産の素材を使ったお総菜パンとスイーツパン。南伊勢の小麦、ジビエや海藻、柑橘、伊勢まだいなど。みえの豊かな恵みが詰まっています。

料金 ¥220~/個

※事前のご予約も可能です。
※ご用意する種類は日により異なります。
※数量限定・売り切れ次第終了。



〈新商品〉「季節のコンフィチュール」(数量限定)

総料理長 樋口 宏江の手作り。志摩で作られた甘味と酸味のバランスが程よいレッドパル莓のジャムや、三重県南部の尾鷲で採れた甘夏のマーマレードなど、旬の果実の美味しさが味わえます。

料金 各¥1,300～ ※要冷蔵
内容量 各200g ※数量限定・売り切れ次第終了。



レッドパル莓のジャム

甘夏のマーマレード

「ついたちすし」毎月第2日曜日 限定販売 (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。

9月13日(日) 「蒸し鮑の押し寿司」・・・¥5,500

10月11日(日) 「鯖の棒寿司」・・・・・・・¥3,500

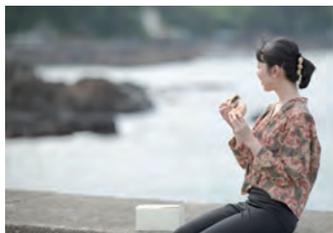
11月 8日(日) 「伊勢海老の押し寿司」・・・¥5,000

※内容、料金、販売個数は月によって変動します。
※2日前 18:00までにご予約をお願いいたします。

販売/ザクラシック1階 ショップ 時間/11:00～18:00

※料金には消費税が含まれております。
※いずれも店頭受け取り限定商品。

- 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。
- サービス内容や施設の営業時間に変更になる場合がございます。
- 志摩観光ホテルでは、お客様に安全で快適にホテルをお過ごしいただくために都ホテル&リゾート独自の衛生基準「都グリーンギャランティ」を制定し衛生管理に取り組んでいます。
- ※画像はイメージです。※ザパ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。
- ※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。



③ 志摩観光ホテル「みえの恵み」

三重県産素材を使ったホテルオリジナルのお惣菜パンやスイーツパン「みえの恵み」。南伊勢の小麦、伊勢志摩ジビエ、海藻、柑橘、伊勢まだいなど豊富なバラエティから、今回は鳥羽産ひじきとおからのお惣菜パンを、鳥羽市石鏡町の漁港でひじきが育つ海を見ながらいただきます。



④ 伊勢志摩スカイライン

鳥羽市と伊勢市を結ぶ天空のドライブウェイ。山頂で足湯に浸かりながら眺めるリアス海岸や離島が連なる風景は息を飲む美しさです。フォトスポットとして人気の天空のポストや飲食店もあります。



伊勢志摩スカイライン展望台
伊勢市朝熊町
名古185-3

⑤ 金剛證寺

「お伊勢参らば朝熊をかけよ、朝熊かけねば片参り」と伊勢音頭に唄われる金剛證寺。ご本尊は日本三大虚空蔵菩薩です。



金剛證寺
伊勢市朝熊町548



ホテルコース(2020年6月26日現在)

🚗 ホテルにてカーシェア開始

- ① 神明神社 石神さん 車で約30分
- ② 鳥羽展望台 車で約15分
- ③ 石鏡漁港 車で約10分
- ④ 伊勢志摩スカイライン 車で約40分
- ⑤ 金剛證寺 車で約3分
- 🚗 ホテルにてカーシェア 車で約50分
ご返却

※交通状況により移動時間は異なります。

オリックスレンタカー
カーシェア予約



<https://www.orix-carshare.com>

詳しくはオリックスカーシェアのWEBサイトよりお問い合わせください。

公共交通機関をお使いなら
伊勢・鳥羽・志摩
スーパーバスポート
“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・入館が可能など“まわりゃんせ”の呈示で多数の特典が受けられます。

※新型コロナウイルス感染症予防のため、休館や休業をしている可能性があります。最新の営業情報は各WEBサイト等でご確認ください。



伊勢志摩の魅力発見「ドライブ編」

電車、バス以外にも愉しめる伊勢志摩の旅。お好きな時間だけリーズナブルに利用できる、カーシェアを使ったドライブプランをご案内します。リアス海岸の絶景や、道中の人気スポットなどを巡る日帰り旅です。

志摩観光ホテルからカーシェアリングで伊勢志摩を巡る。

ご出発前にホテルのショップでホテルブレッドなどをテイクアウトするのもおすすめ。シェアカーは当日でも予約可能。敷地内に専用車を常駐しているので手軽に利用できます。



しんめいじんじやいしがみ

① 神明神社 石神さん

女性の願いを一度は叶えてくれると、地元の海女からも信仰されている石神さんは漁師町相差町の神明神社内にあります。今では全国からの参拝者も集まり、神社の参道や周囲には海藻などの土産物屋やカフェなどで賑わいます。



神明神社
鳥羽市相差町
1385

とばてんぼうだい

② 鳥羽展望台

紀伊半島の最東端にある展望台です。眼下には2000年もの昔から伊勢神宮に神饌として鮑を納めるための海女漁を行う鳥羽市国崎町の海岸や、水平線が広がる太平洋の大パノラマがご覧いただけます。飲食施設や売店も隣接しています。



鳥羽展望台
鳥羽市国崎町
3-3





「重陽の節句 被せ綿」

五節句のひとつで、菊の美しい季節から

菊の節句とも呼ばれます。

節句前夜の菊の花に霜よけの綿をかぶせ、

翌朝、菊の露と香りが移った綿でからだを拭うと、

長寿を得るといわれた「菊の被せ綿」という習慣がありました。

館内では、菊の装飾やお料理で節句をお祝いします。



志摩観光ホテル

2020年8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）