

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2023 秋号



手仕事の美学

生産性や効率性より

大切なことがある。

心を注いだ日々の先に

輝く逸品は生まれる。

Shima Kanko Hotel

連載 美食の歓び

勲章が意味するもの
文中村孝則



豚肉

愛農学園

- 伊賀市別府 -

『女の勲章』は、作家の山崎豊子が1961年に毎日新聞に発表された自身初の新聞連載小説である。同年に大映で映画化。後に複数回テレビドラマ化されるなど人気を博し、結果的に作家にとっても初期の勲章のような作品となった。

山崎豊子は、志摩観光ホテルに幾度も滞在し、『華麗なる一族』などを執筆したことで知られる。山崎が実際に使用した机と椅子は、いまでもホテルの「ザクラブ」に展示されている。その縁もふくめて、敢えて『女の勲章』という表現を使うことにお許しをいただきたいが、樋口宏江シェフがフランス共和国より本物の勲章「農事功労章のシュヴァリエ (Chevalier)」を女性シェフとして受勲した。さる7月8日には、志摩観光ホテルの「真珠の間」で受章記念晩餐会が、約100名のゲストが参加し盛大に開催され、ポワロウ色の勲章の実物も公開された。

山崎豊子は、志摩観光ホテルに幾度も滞在し、『華麗なる一族』などを執筆したことで知られる。山崎が実際に使用した机と椅子は、いまでもホテルの「ザクラブ」に展示されている。その縁もふくめて、敢えて『女の勲章』という表現を使うことにお許しをいただきたいが、樋口宏江シェフがフ

この勲章そのものについては、以前に小欄でも記したので詳細は割愛させていただくが、フランス共和国が同国の食文化の普及に特に功績のあった人物に与える栄典制度として1883年に設立されたものである。日本を含めたフランス国外の人物にも授与しているが、女性シェフのし



かも現役での叙勲はあつぱれである。

我が国にも、明治時代に栄典制度が確立され様々な勲章・褒章があり、近年は外国人叙勲者も増えている。内閣府の資料によると、令和5年春の外国人叙勲者は108名(うち女性24名)であったが、茶道やいけばなの宗匠、漆芸作家はいるものの、残念なことに料理関係者はリストに見受けられなかった。相互主義の観点からいっても、積極的に海外の料理関係者を評価するところが、翻って日本の料理人の地位を国際的に高めることに繋がると思うのである。そもそも、日本の栄典制度では料

理人やシェフは他ジャンルに比べ極端に少ないのが現状である。重要無形文化財保持者、いわゆる人間国宝でも料理人はその分野に入っていない。

近年は農林水産省が料理人顕彰制度の「料理マスターズ」を開始し、平成29年の第8回目の発表で樋口シェフがブロンズ賞を受賞したが、将来的に日本が観光立国として食や食文化をキーコンテンツにするのであれば、栄典制度の枠組みも含め、我が国が自国の料理人をさらに高く評価するタイミングではないかと思う。その文脈においても、今回の樋口シェフの受勲は、重要な意味を持つのではないだろうか。

ちなみに、今回の農事功労章はシユヴァリエの上に、オフィシエやコマンドゥールなどもある。勲章は目指すものではないにしても、樋口シェフには、さらに上に輝いて欲しいと、外野の勝手と自戒しつつも、願わずにはいられないのである。



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『名店レンビの巡礼修業』(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 熊野地鶏



世界遺産の熊野古道がある三重県熊野市は、熊野灘と山々が連なる紀伊山地に位置します。豊かな自然に抱かれたこの地で育てられる「熊野地鶏」は三重県古来の天然記念物の軍鶏シメジキ「八木戸」と伊勢赤どりから生まれたオスと、名古屋コーチンのメスが親となる「三元交配」という交配技術で生まれる地鶏です。三重県畜産研究所が昭和63年から10年間をかけて開発し、三重ブランドにも認定されています。

樋口総料理長、塚原和食総料理長、栗野料理長が熊野地鶏の産地を訪れ、販売や生産に携わる方々にお話を伺いました。そこには品質を追求するための努力とともに、日々愛情を持って熊野地鶏に接する温かな想いがありました。



鶏舎の前で樋口総料理長と語る濱口さん



広大な施設内に鶏舎は8棟



熊野地鶏について語る倉本さん(右)と和田さん(左)

こだわりが育む、熊野地鶏ならではの豊かな味わい。

奈良県や和歌山県との県境

に位置する山間の町、熊野市

紀和町きわちやうに熊野地鶏を手掛ける

「熊野市ふるさと振興公社」が

あります。ここでは熊野地鶏を

はじめ、熊野産柑橘の「新姫」にいひめな

ど、特産品の生産、加工、販売

を行っています。加工生産事業

部長の倉本卓始たくしさんと県内外

の飲食施設への販売を担当す

る和田真太郎さんにお話を伺

いました。「地鶏と定義するた

めの肥育期間は75日以上です

が熊野地鶏は10日〜120日。オス

34kg、メス31kgと大きく育てる

ことで味に深みが出ます」と倉

本さん。和田さんは、3種の品

種を使った交配は地鶏では珍

しく、それぞれの特徴が活かさ

れ味の良い熊野地鶏になると

説明してくれました。またエサ

には地元で穫れる米やミネラル

を含む熊野古道の湧き水、新

姫の乾燥粉末などを配合する

ことで身の香りも良くなり、健

康に育つそうです。「軍鶏特有

の弾力のある肉質、伊勢赤どり

の上質な脂、名古屋コーチンの

旨味やきめ細かな身が特徴で

す。実はオスとメスでも味の違

いがあるんですよ」と和田さん。

塚原和食総料理長は「確かに

オスは独特の歯ごたえがあり

ますね。地鶏は火を入れすぎ

と固くなりますので肉質の良

さを活かすには調理の技術も

必要ですね」。樋口総料理長は

「力強い味わいを活かしたいの

で私はいつもオスを使わせてい

ただいています」。栗野料理長は

「味の濃さに驚きました」と、皆

さん地鶏の可能性に料理のイ

メージが膨らんでいる様子です。



メスよりひとまわり大きく育てる熊野地鶏のオス

ストレスをかけず愛情を掛け、伸び伸びと育てる。

熊野地鶏は全国からの注文も増えたことで生産数も伸び続け、昨年は約3万羽を出荷。生産を担当する農場長の瀨口博和さんにお話を聞きました。「通常、地鶏は1㎡あたり10羽ほどの鶏舎で育てますが、ここでは8羽と決めゆつたりとした飼育密度で運動量を増やします。また鶏舎は成長に合わせて2つに区切るなど、伸び伸びと育つようにしています」。鶏舎は3名の飼育員で毎日朝と夕に見回ります。ひとつの鶏舎を30羽〜40羽程度にすることで1羽ずつに目が届き、鶏の体調を常に確認

できるそうです。「昔ながらの飼育法で非効率的かも知れませんが、この方が鶏にとつてもストレスが少ないんです。特にヒナは繊細でちよつとした物音や足音にも怯え成長にも大きく影響するそうです。「熊野地鶏は闘鶏である軍鶏の血が流れているので、オスのなかには気性の荒い子がいます。興奮させないように鶏舎には静かに入らんですよ」と笑います。対してメスは好奇心が強く、飼育員に近寄り、次第に懐く子もいるそうです。食欲が落ちる夏には飼育員皆で相談しながらエサを調整し、冬でも

温かな熊野に雪が降るほどの寒さがやってくると、皆さん泊まり込みで鶏の世話を行うそうです。樋口総料理長は「恵まれた自然の中で、家族のように愛情を受け育てられる熊野地鶏。美味しさの秘訣は三元交配などの技術ももちろんですが、関わる方々の優しさだとわかりました」。瀨口さんは「飼育員はチームワークが大事。鶏が育つのに一番良い環境を整えるため、日々アイデアを出しながら、日本一美味しい地鶏への挑戦を続けていきます」。豊かな自然と高みを目指す生産者の強い想いが、地域のブランド地鶏を輝かせています。



左から倉本さん、樋口総料理長、瀨口さん、塚原和食総料理長、栗野料理長

総料理長 樋口 宏江

2014年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ザイナーを担当。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。2023年フランス農事功労章シュヴァリエ受章。

和食総料理長 塚原 巨司

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。

リアン・山吹 料理長 栗野 正也

2020年志摩観光ホテル鉄板焼山吹料理長となる。多くの現場経験を活かし、カウンターでの会話と臨場感を愉しめる鉄板焼を提供。

熊野地鶏の魅力を

さまざまな形に



総料理長がお届けする秋の料理

樋口宏江の料理 ストーリー

恵まれた自然環境で、愛情を持って育てられた熊野地鶏の様々な部位を使い、その魅力を表現しました。

運動量が多く、肥育期間が長い熊野地鶏のオスのモモ肉は、低温のオイルでコンフィに。皮目はぱりつと、肉は噛みしめるほどに旨味と上質な脂が溢れます。またモモ肉のミンチに角切り肉を混ぜ、松阪産原木椎茸と合わせた伊勢志摩備長炭焼きは、香ばしさが加わりより地鶏の味わいを愉しめます。ムネ肉のマリネは酒粕に漬けることで柔らかくしっとりとした質感を引き出しました。良質なエサで育った熊野地鶏は内臓も美味しく、レバーはパテに。伊勢ひじきと合わせて風味豊かに仕上げます。トーストしたバゲットに乗せてワインと一緒に。砂肝と心臓もマリネの後、コンフィにすることで柔らかく濃厚な味に仕上げました。品質を追求するため弛まぬ努力を続ける、生産者さんへの感謝を込めて。

9月～11月の「デギュスタシオン」コースでご提供する予定です。
※入荷状況によりご用意できない場合がございます。

特集 伊賀焼 土楽窯

とらしく



土楽窯

志摩観光ホテル



左から塚原和食総料理長、福森雅武さん、樋口総料理長、福森進歩さん、杉原シェフソムリエ



伊賀市は三重県西部にある上野盆地に位置する「伊賀焼」の二大産地です。約300万年前まで琵琶湖があったとされる古琵琶湖層のため粘土質の地層を持ち、奈良時代より焼き物が作られてきた伊賀市丸柱まるはしらには今も30軒程の窯元があり、主に土鍋などの調理器具や食器などを生産しています。

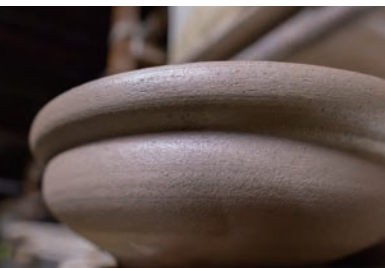
なかでも土楽窯は昔ながらの製法にこだわりながら、炊飯や鍋料理だけでなく、焼く、蒸すなどの調理にも使える多様な土鍋を作っています。

樋口総料理長、塚原和食総料理長、杉原シェフソムリエと窯元を訪ねると、地元伊賀の土に向き合う土楽窯の土鍋づくりと自然を重んじる暮らしに触れることができました。

この地の土を、とことん活かす。

笹ヶ岳ささがたけの麓にある土楽窯

は約3000㎡の敷地に、作業小屋が7棟、窯場などがあります。案内してくれたのは土楽窯8代目当主で陶芸家の福森道歩さん。「丸柱は薪となる赤松が豊富で、登り窯が作れる傾斜があるなど陶芸に必要な条件が揃っています。特に伊賀の土は土鍋の素材として最適と言えます」。



成形後の土鍋は有機物などを含んだ凹凸が見られる

伊賀の粘土は金属性の不純物が少なく、耐火度が高いそうです。そして粘土に含まれる有機物が焼成時に燃えて穴ができることで素地の中でたくさんの気孔が作られます。土楽窯では3人の職人が昔ながらの手挽きろくろで土鍋を作っています。道歩さんはその理由を「気孔は熱をゆつくりと伝える役目を果たします。成形時、プレス機で強い圧力をかけると丸い空気粒(気孔)が潰れてしまいます。なので手で優しく包み込むように粘土を引き上げ、丸い気孔を残すことで調理の際に



土鍋について語る福森道歩さん

じんわりと温まり、二度熱すれば冷めにくい土鍋となります。私たちが手挽きにこだわるのは、伊賀の土の特性を最大限活かすためです」と話します。土鍋はろくろで挽き、成形したあと底の部分进行、取っ手を付けて約1週間から10日かけて自然乾燥。その後素焼き、釉薬掛け、本焼きを経て、黒く輝く土鍋が完成。「黒色は釉薬ゆうやくに鉄の割合が多いためです。使い慣れるとフライパンのような調理器具



土楽窯の代表的な土鍋

理法も可能になります」。他にも蒸し料理やゆつくりと火を通して旨味を引き出す煮込み料理にも向いているそうです。道歩さんは「土鍋は器としても優秀です。例えば夏では氷を敷いてお造りなどの料理を盛り付けます。氷も溶けにくく、さらに器が土鍋ということでも驚かれます」。縄文土器から続く土鍋は、多様な使い方ができ、器としての美しさも持つとても優れた調理器具なのです。

自然がお手本。山里の恵みと生きる。

囲炉裏のある客間で皆さんを迎えてくれたのは道歩さんのお父様で7代目の福森雅武^{まさたけ}さん。土鍋を使った料理をいただきながらお話を伺いました。「朝は約1時間半、山を歩いて花や山菜を摘み、焼き物に使う粘土を見つけると採って試してみます。良い粘土は重機では掘れない場所にあるんです」。室内



福森雅武さんから伊賀肉のすき焼きをいただく
樋口総料理長

には雅武さんがその日の朝に摘んだ花が飾られています。食にも卓越した知識とこだわりを持つ雅武さんが、伊賀焼の土鍋の特徴が良く分かるからと伊賀牛のすき焼きを作ってくれました。耐熱性もある伊賀の土で作った土鍋を炭で300度まで熱し、5mmほどにカットした牛肉を並べます。「土鍋は肉を焦がさず、素早く均一に熱を加えて水分も保つので固くなりにくい。食べたら驚きますよ」。塚原和食総料理長が「普通の調理器具であれだけ高温で火を入れたら固く

なります。肉の柔らかさに旨味もしつかり感じますね」と話すと、樋口総料理長は「優れた土で作る土鍋の成せる技ですね。創作のイメージはどのように生まれますか」と尋ねます。雅武さんは「私は器を作るとき、伊賀焼という形にこだわらないんです。もちろん土鍋や皿も作りますが、自然の食べ物をいただくとき、こういう皿で食べたいと思うものを作っています。茶器を作ることもありますね。最後にお二人に丸柱の魅力を聞きました。雅武さんが「自然に恵まれていて生活に必要なものがすべてあります。山には薪もあれば冬はイノ

シシも美味しい。自然は人生の先生だと思っています。」と話すと道歩さんは「今ここにがあるもの、生きているもの全てが私の作品づくりのお手本です。器の原点である葉などの自然の美しさや季節の移り変わわりを感じながら、自分が良いと思えるものを信じて作っていきたいです」と話してくれました。自然から学ぶ生き方は、力強くも美しい土鍋の表情にも表れているようにうでした。



蓮の葉をフタに見立てた
道歩さんが作る茶碗蒸し

海の幸の煮込み

サフラン風味



総料理長がお届けする秋の料理

樋口宏江の料理ストーリー

土楽窯の土鍋の力が、海の幸を優しく包み込む
グイヤベースです。

土鍋は緩やかな温度上昇で肉が柔らかく仕上が
る原理を応用し、生の車海老にじっくりと熱を
加えていきます。そこに魚、伊勢海老も同様に土鍋
に入れ、フユメ・ド・ポワソン(魚の出汁)、ハーブ、香
味野菜、トマト、白ワインにサフランの香りをつけた
スープで煮込みます。土鍋にハマグリ、季節の魚など
を加え火を通すと、魚介の旨味加わり奥深い味
に。また高い蓋が鍋のなかでそれぞれの食材に蒸
気で熱を伝え、豊かな香りとともに程良い食感も
愉しめます。

素朴ながらも美しさを備えた土鍋に、車海老、伊
勢海老、スープの赤色が温かみのある鍋料理。海の
幸の持つ濃厚な味が調和し、土鍋のなかで完成する
料理は、三重の魅力を発信する新しいひと品です。



フレンチレストラン「ラ・メール」
ザ ベイスイート5F
ディナー 17:30-21:00 (L.O.19:30)

9月から単品メニュー(お2名様より)として
ご提供する予定です。
※入荷状況により提供期間が変わる場合があります。

志摩観光ホテルオリジナル日本酒第四弾 純米大吟醸 伊賀産山田錦「志摩」



名張市赤目町にある日本の
滝百選にも選ばれた赤目四十
八滝は上流に瀑布が連なり、
神秘的な美しさに包まれた場
所です。4年目を迎えるホテル
オリジナル日本酒「志摩」を手
掛けるのは、明治初年から赤
目町で酒造りを行う瀧自慢酒
造。4代目社長の杉本隆たかし司さ
んとご子息で専務の杉本龍哉たつや
さんに酒造りの源でもある赤
目四十八滝を案内いただきま
した。風にそよぐ木々の緑に光
が反射し、滝や川には森で磨
かれた水が流れます。「瀧自慢
の酒には平成の名水百選にも
選ばれた水が欠かせません」と
隆司さん。瀧自慢の仕込み水
は赤目四十八滝の伏流水で硬
度は5〜7度。クリアで優しい
口当たりです。また豊富な水
量はこの地域で生産されるブ
ランド米「伊賀米」や、今回の
酒造りにも使われる酒米「山
田錦」も育んでいます。

酒蔵に戻り今回醸す純米
大吟醸「志摩」へのこだわりを
伺いました。隆司さんは「恵み
の水の良さが際立つ味、そして
酒米や酵母にもこだわるとも
りです。通常の純米大吟醸は
精米歩合50%以下ですが瀧自
慢では伊賀産山田錦を45%ま
で削り、雑味のない気品のある
香りに。また三重県産の5種
の酵母(MK1〜MK5)の中
から2種を組み合わせて使用
します。杉原シェフソムリエは



テイスティングする樋口総料理長と杉原シェフソムリエ



酒蔵の前で談笑する皆さん



赤目四十八滝をご案内いただく
杉本隆司(右)さんと龍哉(中)さん

「柔らかな水で仕込んだなめらかな口当たりに加えバナナやメロンのような風味はMK1酵母、またMK3酵母はリノゴのような華やかな香り。2種類の酵母を使うのは高い技術が必要だと思えます」。龍哉さんは「香りが強いMK3はMK1より発酵する力が弱い

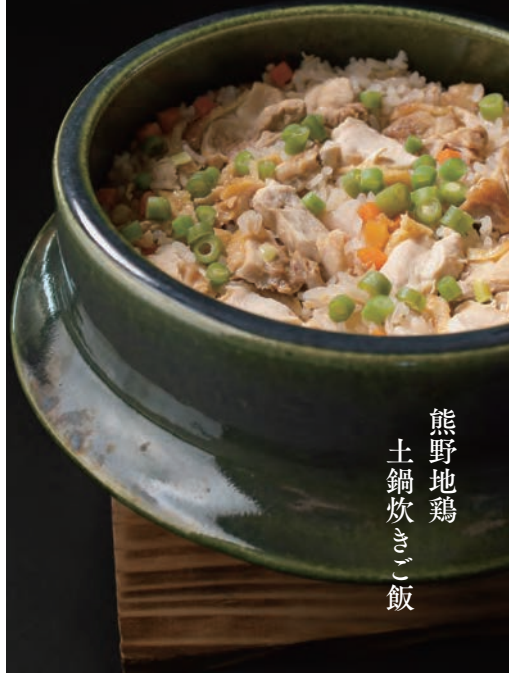
ため、同時に入れるとMK1の特性が勝つてしまいます。なのでMK3を先に入れて発酵させ、頃合いを見計らってMK1を入れます。タイミングは蔵の室温や湿度、気温などに左右されるので父と二人三脚で進めています」。6年前に東京から蔵に戻った龍哉さんの前職は、全国の日本酒を扱う流通業。「東京でも瀧自慢の飲み飽きない味わいには父のこだわりが表れていると感じました」。わずか9名の作り手で酒造りを行う瀧自慢は昨年に続き令和4酒造年度全国新酒鑑評会で2年連続で金賞を受賞。「酵母の使い方などを工夫し華やかな味ではなく、素材を活かした味わい深い酒造りが評価されたのだと思えます」と隆司さん。

2024年2月下旬より販売予定
伊賀産 山田錦100%使用
精米歩合45%
内容量720ml
アルコール分16度
ザ クラシック ショップ、ザ ベイスイート プティックにてご購入いただけます。
(ホテル内各レストランでもボトル・グラスにて販売いたします)

シェフソムリエ 杉原 正彦

2011年全国最優秀ソムリエコンクールセミファイナリスト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と飲料サービス責任者を担当。JSAソムリエ・エグゼレンス。

塚原和食総料理長は「伊勢海老やあのりふぐなど、滋味深い素材に合わせたいですね」。樋口総料理長は「柔らかな旨味と程良い香り。香りが立ち過ぎると料理が限られてきますが、深みがあり味のバランスが良いので料理の幅も広がります。良質な水ならではのクリアな味わいで、貝や海老など個性のある食材も引き立ててくれそうですね」。自然が磨く豊かな伏流水、150年以上培ってきた酒造りの経験を活かし、日々の研鑽で料理に寄り添う味を追求した日本酒「志摩」にご期待ください。



熊野地鶏
土鍋炊きご飯



伊賀焼土楽窯
熊野地鶏玉締め
伊賀牛すき焼き

和食総料理長がお届けする秋の料理
塚原巨司の料理ストーリー

熊野地鶏の魅力を引き出す2品を、土楽窯の土鍋でご用意します。土鍋炊きご飯では熊野地鶏の力強い味を活かしました。熊野地鶏の骨と手羽にかつおぶし、昆布を加え出汁を取り、米、ほぐした手羽肉、野菜とともに火にかけます。炊き上がったご飯は、米一粒ひと粒にも濃厚な熊野地鶏の旨味。さらにひと口大に切り湯引きしたモモ肉を加え、蒸らす間に鶏肉に程良く火が入ると食べ応えのある主役級のひと品に。

熊野地鶏の玉締めはモモ肉を玉ねぎ、原木椎茸とともに土鍋で煮込み、仕上げに卵を加えます。温かさが続く土鍋でやさしい味わいを。

また、温度が徐々に上がる土楽窯の土鍋の特性を活かし、伊賀肉のイチボとサーロインをすき焼き風に仕立てました。土鍋で均一に熱を加え、しっとりとした肉と原木椎茸、野菜を加え甘めの出汁で味付け。まろやかな風味をお愉しみください。

9月～11月の「匠」でご提供する予定です。
※入荷状況によりご用意できない日がございます。



秋の御食つ国会席

秋になると漁が始まる伊勢海老や地元三重のき
 のこで、実りの季節を表現した秋の御食つ国会席。

伊勢海老は甘味が際立つ造りで季節の魚介とと
 もに、焼物では原木椎茸などのきのこ類と合わせ
 香ばしさを加えます。

かつおの出汁に松茸と原木椎茸、秋に脂が乗る
 鰹を加えた風味豊かな土瓶蒸し。淡白な伊勢まだ
 いは卵黄のコクが上品な味を引き出す黄身煮に。箸
 休めにはあおさ素麺に鰻の蒲焼きを合わせ、季節
 の名残をお愉しみください。

お好みの食材をお選びいただける料理二題は、伊
 勢海老にきのこの風味を重ねた小鍋をご用意。伊
 賀牛の焼物、蒸し鮑は天ぷらでご用意いたします。
 食事は伊勢海老と魚介のにぎり寿司、熊野地鶏の
 玉締め、松阪牛の温寿司からお選びください。

深まる秋の彩りを、和食の技と味覚でお届けし
 ます。



和食「浜木綿」

ザ ベイスイート4F

ご夕食 17:30-21:00 (L.O.19:30)

ご昼食 11:30-13:30 (L.O.13:00 / 2日前20:00まで)

※現在営業時間を一部変更しています。※ご昼食は4名様より承ります。

秋の御食つ国会席

9月1日(金)～11月30日(木)

¥33,500



鉄板焼「山吹」料理長がお届けする秋の料理 栗野正也の料理ストーリー

料理のできあがる様子を視覚でも愉しめるよう耐熱フィルムを使った料理をご用意しました。

鈴鹿産のリゾット米はアクセントに伊勢ひじきを入れ、鉄板で焼きリゾットにします。活きた鮑は鉄板で軽く蒸し、半生の状態になったらスライス。同じ厚さにした原木椎茸とともに耐熱フィルムに重ねます。貝、昆布などの出汁を加え、フィルムを大きく縛り鉄板で加熱すると、蒸気でフィルムが大きく膨らんでいきます。中では鮑と椎茸、出汁の旨味がリゾットに凝縮され、それぞれの食材がひとつの料理として仕上がっていく様子をご覧いただけます。皿に移しお客様の前でフィルムをカットするとと蒸気とともに立ち上がる香り。仕上げに海藻のバターと振り柚子をしたら完成です。鮑や原木椎茸の旨味、柚子や磯の香りが一体となった味わいを堪能ください。



鉄板焼 レストラン「山吹」

ザ クラブ 2F (要予約)

ランチ(土日限定) 11:30-13:30(L.O.13:00) / 2日前 20:00まで

ディナー 17:30-21:00(L.O.19:30) / 前日 20:00まで

※現在営業時間を一部変更しています。※水曜日定休。※ランチは4名様より承ります。

9月~11月の

三重の食材と秋の味覚

ベアディナーで

お召し上がりいただけます。

お二人様 ¥67,000



秋色に染まるアフタヌーンティーと

大人の味わい、モンブランパフェ。

季節の味覚を取り入れた
秋のアフタヌーンティー。

イチジクはシナモンなどの
スパイスを効かせた生地とと
もに焼き上げたタルトやマカ
ロンで、栗をコンポート、スポ
ンジ、クリームと贅沢に使っ
たモンブラン。栗のペーストを

ミルクチョコレートとビター
なチョコレートで包んだト
リユフ。和のスイーツは白玉
粉を加えしっとり焼き上げ
たコーヒードームの生地に、栗
の実とクリームを挟んだ栗
のどら焼きです。

セイボリーは熊野地鶏を

3種の調理法で。モモ肉のク
ンフィ、スチームしたムネ肉、
味わい深く仕上げたりエツト

はタルトに乗せて。松阪牛と
伊勢ひじきのライスサンド、
鮑と秋野菜のクロケットはク
リーミーな食感。

秋限定のスイーツにはモン
ブランパフェが登場。ヘーゼル
ナッツクリーム、栗の甘露煮、
モンブランクリーム、バニラ
ムースと濃厚なチョコレート
アイス、砕いたナッツやパイ、
コーヒージェリーなど様々な食
感や味わいが重なるリッチで
大人の味わいです。



カフェ&ワインバー「リアン」
ザクラブ 2F
11:30-17:30

※現在営業時間を一部変更しています。
※水曜日定休

秋のアフタヌーンティー
9月1日(金)～11月30日(木)
¥5,200

11:30～17:30 ※要予約(前日 17:30まで)

モンブランパフェ
9月1日(金)～12月15日(金)
¥2,300(1日限定10食)



ラ・メール ザクラシックで味わう

伊勢志摩ガストロノミー

進化する「海の幸フランス料理」。樋口総料理長が生産者さんへの想いを込めてお届けする「伊勢志摩ガストロノミー」を表現した品々がレストラン「ラ・メール ザクラシック」のランチでお愉しみいただける新たなコースです。

海と山の食材で豊かな自然を表現したひと皿はハマグリや伊勢まぐろ、熊野地鶏、伊勢志摩ジビエなど多彩な味わい。鹿肉を余すことなく使い仕上げた、クセのないクリアな旨味の鹿のコンソメには、鹿肉を原木椎茸に詰め伊勢志摩備長炭で焼いたひと品を添えて。伊勢海老のソテー柑橘ソースは軽やかで繊細な味わいです。伊勢志摩備長炭で焼き香ばしく仕上げた松阪牛は、リゾットに乗せかつお節の香りを加えたビーフコンソメと一緒に。

三重県各地での出逢いと繋がりで生まれた料理で地域の食の豊かさをお届けします。



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 17:30-21:00 (L.O.19:30)

※現在営業時間を一部変更しています。

ガストロノミーランチ

9月1日(金)より販売

¥20,000

※事前予約制 2日前 20:00まで

ラ・メールザクラシック新ディナーのご案内

期間限定

G7三重・伊勢志摩交通大臣会合記念ディナー

三重・伊勢志摩交通大臣会合 大臣主催晩餐会で提供された内容をイメージしたコースです。豊かな気候風土の中、素晴らしい生産者さんが育てる恵みに伊勢志摩の食文化のエッセンスを加え、総料理長 樋口宏江がお皿に表現しました。



期間：2023年7月20日(木)～2024年3月31日(日)

料金：¥34,000

※事前予約制 2日前20:00まで

※季節の食材は変更になる場合があります。

※除外日 12/31～1/3



期間：2023年9月1日(金)～2024年3月31日(日)

料金：¥33,500

歴代料理長の味が愉しめる

海の幸フランス料理「碧」あざむら

第5代高橋料理長が考案した伊勢海老クリームスープ、第6代宮崎料理長の鮑のテリーヌ、第7代樋口総料理長の伊勢海老のロティなど、代々受け継がれ進化を続けるホテル伝統の「海の幸フランス料理」。さらに松阪牛トリュフ風味のマデラソースをプラスしたディナーが誕生です。

ザ ベイスイート 15周年 記念企画

2023年10月10日に開業15周年を迎える
ザ ベイスイートは感謝の気持ちを込め
レストランやご宿泊の特別プランをご用意しました。

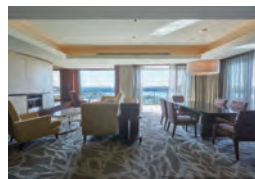
宿泊プラン 期間：2023年6月1日(木)～11月30日(木)

ロイヤルスイートステイ

ご夕食は15周年記念メニューに食前酒をご用意。
贅沢な空間でザ ベイスイートの魅力を存分に愉しむご滞在を。

内 容：1泊夕朝食付き

料 金：おひとり様 ¥150,000(お二人様 ¥300,000)



The Bay Suites View 2連泊

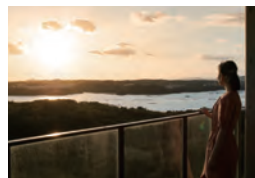
人気の高階層(3階または4階)を確約。英虞湾の優美な景観、
穏やかな風を感じるひととき。暮らすように旅する2日間を。

内 容：1泊ご朝食付き

おひとり様につき¥5,000のホテルクレジットプレゼント

電動レンタサイクルご利用無料(事前予約制)

料 金：おひとり様 ¥72,000～(お二人様 ¥144,000～)



“志摩時間”をお届け。

Instagram「フォロー&いいね」プレゼントキャンペーン

公式アカウントからご応募いただけます。



〈第3回〉「志摩観光ホテル ザ ベイスイート1泊朝食付きペア宿泊体験」1名様

応募期間：2023年10月1日(日)～31日(火)

〈第4回〉「オリジナルグルメギフト」4名様

応募期間：2023年11月1日(水)～30日(木)



Q shimakankohotel

■応募方法(応募の手順)

- ①公式アカウント(@shimakankohotel)をフォロー
- ②キャンペーン投稿ページにいいね
- ③DMを受け取れる設定になっていることが条件となります
- ④抽選後、DMにて発送先情報を入力する
入力フォームURLをご連絡いたします
- ⑤応募締め切り翌月中に商品を郵送いたします

※偽アカウントが確認されています。不審なアカウントからのお知らせは開かないようご注意ください。



お客様と育んできた時間を紡ぐ

総料理長 樋口宏江が想い出深いひと皿をコース仕立てに。

ザベイスイート開業時のメニューのひとつ、冷製のクープは鮑、車海老をはじめ様々な海の幸と伊勢海老のコンソメシユレに海老クリーム、ブロッコリーのムースを調和させたひと品。仕上げの鮑のヴィシソワーズで滋味深さをプラスします。また、開業3年目の冬、伊勢志摩ならではの温かい料理をお出ししたいと考案したのが鮑のパイ。クラシックなフランス料理に魚を使ったパイがあるので、鮑を使うことにしました。鮑をグロブ、ローリエ、シナモンなどのスパイス、砂糖、塩、大根とともに煮込み香りと味を含ませませす。パテにも刻んだ鮑の身を加え、パイ生地で包みオーブンへ。焼き上がったパイにナイフを入れると滋味深い香りとともに小麦やバターグラティチユードの芳醇な風味が広がります。この地へ足を運んでくださるお客様にお料理をお出しする幸せを感じながら、これからも「海の幸フランス料理」を進化させていきます。

フレンチレストラン「ラ・メール」

ザベイスイート 開業15周年記念ディナー ～Gratitude～感謝

期間：2023年9月1日(金)～11月30日(木)[秋]

料金：¥41,000 ※事前予約制 2日前20:00まで ※予約状況によりお受けできない場合がございます

ザ ベイスイート15周年企画



和食「浜木綿」

ザ ベイスイート 開業15周年記念会席 さんすいめい ～山紫水明～

和食総料理長 塚原巨司が季節の魅力を表現した珠玉の品々をご用意します。

期 間：2023年9月1日(金)～11月30日(木)[秋]

料 金：¥41,000

※事前予約制 2日前20:00まで ※予約状況によりお受けできない場合がございます ※写真はイメージです。

スパトリートメント オースパ eau SPA

ザ ベイスイート 開業15周年記念 特別プラン

期 間：2023年7月1日(土)～11月30日(木)

■特典「ビオロジック ルシエルシュ」トライアルサイズプレゼント



A. オートクチュールフェイシャル&ヘッド75分(所要時間105分)

特別料金¥26,500(通常¥30,100)

一人ひとりの肌コンディションに合わせたカスタマイズフェイシャル。

ワンランク上の明るい素肌へ導きます。ヘッドオプション付きで癒し効果も発揮します。


B. オースパタイムリチュアル135分(所要時間165分)

特別料金¥48,000(通常¥53,100)

ボディやフェイシャルから当日のコンディションやご要望に合わせた

カスタマイズをご提案。メニューに迷う方や、プレゼントにもおすすめです。

※スパトリートメントのご予約については、セラピストよりご連絡の上、直接承ります。



ホテルステイの 愉しみ方

満月の光に満たされる、ムーンライトヨガ。

月の光には浄化の効果があり、月光浴をするとセロトニンが分泌され幸福感が増すと
言われています。ヨガもまた、
身体や心を整える効果があります。海と森に抱かれ、月の光が満ちる賢島で清らかな気持ちになるヨガ体験のご案内です。中秋の名月の期間に開催する「ムーンライトヨガ」は初心者や年齢、男女を問わずご参加いただいているアクティビティです。自然を感じながらゆつくりと深い呼吸をする
と、ほのかに漂う木々や潮の香りがたくさんの空気とともに
に身体に満ちていきます。

「ムーンライトヨガは、いつもよりゆったりとしたスピードで行っています。三日月のポーズは胸を開き、月の光のパワーを浴びながら気持ち良く身体を伸ばします。ヨガの最後に行う瞑想では、心地良さから眠ってしまう人もいらっしゃいますよ」と話すのはヨガインストラクターの森井ありささん。

ヨガを通じて身体を整え、気持ちをリラックスさせて自然のリズムに調和すると、人が本来持つている活力を感じることが
できます。

心身ともに充実するリゾートステイを賢島で。

宿泊者限定アクティビティ「ムーンライトヨガ」

申込み:要予約(宿泊予約またはフロントスタッフまで)

開催日時:ホテルホームページ、アクティビティカレンダーにてご案内します。

会場:ザクラシック 2F フィットネスジム

料金:無料

Event & Information

ザ ベイスイート開業15周年記念 「フレンチと和食が奏でるガストロノミーランチイベント」

総料理長 樋口 宏江と
和食総料理長 塚原 巨司による
1日限りのコラボレーションコース。

開催日 2023年10月9日(月・祝)
時間 12:30より
場所 フレンチレストラン「ラ・メール」
料金 ¥30,000(ドリンク別)
※事前ご予約制
※定員に達し次第受付を終了いたします。



“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

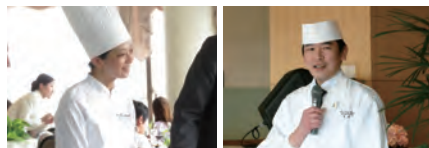
三重の様々な食材を主役にした特別なメニューと、生産に携わる方のミニ講演会で地域の魅力や食材への愛情、こだわりをご紹介します。

—開催日—

10月28日(土)・29日(日)	フレンチ
11月19日(日)	和食
12月16日(土)・17日(日)	フレンチ
1月14日(日)	和食
2月17日(土)・18日(日)	フレンチ
3月17日(日)	和食

フレンチ 総料理長 樋口 宏江

和食 和食総料理長 塚原 巨司



時間 12:30～14:45(受付12:00より各レストランにて)
場所 フレンチレストラン「ラ・メール」/和食「浜木綿」
料金 ¥17,500

※事前ご予約制
※定員に達し次第受付を終了いたします。

フラワーアレンジメントセミナーと ロンネフェルトの紅茶を愉しむ「Fleurs de saison(フルール ドゥ セゾン)」

季節のテーマに合わせたフラワーアレンジメントセミナー。でき上がったアレンジはご自宅でそのまま飾れます。セミナー終了後はロンネフェルト社の紅茶とホテルスイーツでティータイム。

時間 10:00～12:00 / 14:00～16:00
料金 おひとり様 ¥6,300(都プラス会員様 ¥5,500)
※花材・持ち帰り用袋・ティーセット(紅茶・お菓子)付
定員 午前の部 10名様/午後の部 20名様
講師 ホテル装花を担当するフローリスト
※定員に達し次第受付を終了させていただきます。
申込み お電話にて承ります。

—開催日—
10月11日(水)・12月13日(水)



各イベントの詳しい情報はホームページにてご案内いたします。

Shop

<NEW>9月1日販売開始

ホテルオリジナル
リードディフューザー リフィル

志摩観光ホテルの3つの
香りをご自宅でお愉しみいただける
リードディフューザーに
環境にも優しい詰替用ができました。

- ・ザ ベイスイート
- ・ザ クラシック
- ・ザ クラブ 各200ml 各¥3,800



ボトル2回分の容量でお得。本体は各¥3,500

季節のお菓子「おついたち」(予約制・販売日/数量限定)

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。

ー販売日・テーマー	2024年
9月3日(日) ぶどう	1月7日(日) 日本酒
10月8日(日) 蓮台寺餅	2月4日(日) 苺
11月5日(日) 栗	3月3日(日) 檸檬



9月3日(日)
マスカットのヴェリーヌ
¥4,000



11月5日(日)
和栗のモンブラン
¥4,500

販 売 ザ クラシック ショップ
時 間 11:00~18:00

※店頭受け取り限定商品
※販売数に達し次第受付終了
※テーマ食材により料金が変わります
※12月はお休みとさせていただきます

<毎週日曜日販売>

フレーバー食パン

様々なフレーバーでご用意する食パンはあおさや伊勢茶、
全粒粉などバラエティに富んだ味わい。

時間 11:00~18:00 (売り切れ次第終了)
※販売する種類は日により異なります



志摩観光ホテルをはじめ、都ホテルズ&リゾーツ各ホテルの
オリジナル商品がお買い求めいただけます。

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。



ザ クラシック ショップ	ザ クラシック1F	8:00-20:00
ザ クラシック ブティック	ザ クラシック2F	9:00-18:30
ザ ベイスイート ブティック	ザ ベイスイート1F	9:00-12:30 / 15:30-18:00
MIKIMOTO	ザ クラシック2F	9:00-18:30

③ MOLE FACTORY (モールファクトリー)

手作業ならではの風合いにこだわるシルクスクリーンとリソグラフィのプリントスタジオ。土日にはTシャツやトートバックにプリントするシルクスクリーンのワークショップも開催しています。



伊勢市岡本
1丁目8-16



シルクスクリーンのワークショップの様子



リソグラフィで刷ったデザイン性の高い印刷物

④ she.fruitsand (シーフルーツサンド)

2022年の10月にオープンしたフルーツサンド店。豆乳を使った植物性クリームですっきりとした味わいです。季節のフルーツや通年愉しめるキウイやバナナオレオ、オリジナルプリンも人気。片手で食べられ、テイクアウトも可能です。



伊勢市吹上
1丁目3-19
小津ビル

⑤ カミノコーヒー

外宮参道近くにある古民家を改装した開放的な空間のコーヒー専門店。グアテマラ、エチオピア、ブラジルなど産地によるコーヒー豆の味の個性にこだわる店主が自家焙煎したシングルコーヒーや、香り高いブレンドコーヒーなどが愉しめます。コーヒー豆の販売も行っています。



伊勢市吹上
1丁目4-13



アイスコーヒーはドリップしたカップを氷冷するこだわり



コーヒーと相性のよいデザートセット

※最新の営業情報は各WEBサイト等でご確認ください。



モデルコース(2023年8月1日現在)

- ホテルから徒歩約5分
- 賢島駅(乗車) 乗車約43分
宇治山田駅(下車) (特急)
- ① 宇治山田駅
- ② 喫茶モリ 徒歩約3分
- ③ MOLE FACTORY 徒歩約4分
- ④ she.fruitsand 徒歩約9分
- ⑤ カミノコーヒー 徒歩約2分
- 伊勢市駅(乗車) 徒歩約3分
賢島駅(下車) 乗車約46分
(特急)
- ホテルへ徒歩約5分

※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>

詳しくは近鉄電車テレフォンセンター
(050-3536-3957/8,000~20,000)まで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)。まわりゃんせの呈示で22の観光施設の入場・入館が可能。“バスポート”の呈示で多数の特典・サービスが受けられます。



三重の魅力発見「宇治山田編」

大阪方面から伊勢神宮へ向かう終着駅であった宇治山田駅。かつて鳥羽や賢島に向かった乗り換えバスの乗り場や転車台が残ります。現在も伊勢神宮へのアクセスが良好でバス、タクシー、レンタカーが行き交う伊勢志摩の交通の要所です。

志摩観光ホテルから特急で約43分。レトロな駅舎がお出迎え。

賢島駅から特急に乗り、車窓から風光明媚な英虞湾や鳥羽湾を眺め、伊勢志摩国立公園の森を抜ければレトロな雰囲気を醸す宇治山田駅に到着。徒歩圏内である伊勢市駅までで散策します。



① 宇治山田駅

1931年に御選宮奉祝神都博覧会の会場跡地に開設。昭和初期の雰囲気を残す駅舎は天井が高いコンコース、外壁はテラコッタ・タイルの装飾など高いデザイン性が評価され、2001年に国の登録有形文化財に登録されました。天皇や要人が伊勢神宮を参拝する際の乗降駅としても有名です。



伊勢市岩渕
2丁目1-43



ロータリーからスムーズにタクシーやバスに乗り乗できる



入り口付近のテラコッタ・タイルの装飾



吹き抜けて開放感のあるコンコースが歴史を感じる雰囲気



かつては火の見櫓としても使われていた宇治山田駅のシンボルである塔屋

② 喫茶モリ

“モリスパ”の愛称で親しまれる伊勢市民のソウルフード。鉄板の上で焼いたたまごとナポリタンのやさしい味わいが人気です。他にもサンドイッチやパフェ、昔ながらのクリームソーダなども愉しめます。休日には観光客も来店し賑わいます。



伊勢市岩渕
1丁目15-10 2階

大モリ(モリスパの大盛り)とバナナジュース、オレンジジュース、クリームソーダ



シマカンアートトリップ

BLOSSOM 開花

シュテファン・シュビーヘル

フリーフォーラム

絵画でもオブジェでもない自由で新しい表現形式として
独自の世界を切り開いた作品。

花を愛でることと同時にその儂さに人生を重ねる

日本や東洋の文化・思想に共鳴し、

独自の境地を切り拓いてきた作風が感じられます。

ザクラシックゲストラウンジ



志摩観光ホテル

2023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) [【公式】志摩観光ホテル](https://www.youtube.com/channel/UC...)

表示の料金には税金(または税金・サービス料)が含まれております。

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)