

# Shima-Kan PRESS

伊勢志摩に流れる上質な大人の時間

Vol.8 Autumn 2012

## EVENT イベント

### ベイスイート 晩餐会

11/30(金) 12/1(土) 12/2(日)

10/10で開業4周年を迎えるベイスイートでは昨年大好評頂きました「晩餐会」を3日間限定で今年も開催いたします。ベイスイートの和洋両料理長が腕を振るう特別メニューをぜひお楽しみください。

料金：お一人様 48,000円(1泊2食付)  
※2名1室利用時

レストラン「ラ・メール」 11/30(金) 12/2(日)  
和食「浜木綿」 12/1(土)  
18:30～(予定)  
※ご夕食は晩餐会特別メニューをご用意しております。

詳しくはホームページにてお知らせいたします。  
お問合せ ベイスイート 予約係 ☎0599-43-2111

### Gala Dinner at Bay Suites



「浜木綿」料理長 森口 道夫

「ラ・メール」シェフ 樋口 宏江

## BRIDAL ブライダル

### ベイスイート ブライダルプラン

「ル・メルシエ」  
会場は、リアス式の英虞湾を一望するレストラン「ラ・メール」。シェフ樋口宏江が腕を振るう海の幸フランス料理で思い出に残るリゾートウェディングを。



- 記念写真(2カット)
- テーブル装花
- 新郎新婦当日ベイスイート宿泊(朝食付)
- 乾杯用シャンパーニュサービス
- お飲み物10%OFF
- 参列者宿泊優待など

料金：8名様 300,000円  
お一人様追加 28,000円

ご予約・お問合せ ブライダルサロン ☎0599-43-1211

## STAY PLAN 宿泊プラン

### ロイヤルスイート スイートステイプラン

12/29(土)まで(除外日:11/30~12/2)

ホテルに1室しかない210㎡のロイヤルスイートルームのご宿泊に、翌日の昼食まで3回の食事を付けた1日1組限定の特別宿泊プランです。

料金：2名1室 210,000円

詳しくはホームページをご覧ください。  
ご予約・お問合せ ベイスイート 予約係 ☎0599-43-2111

### CLASSIC クラシカルなホテルに泊まってベイスイートの和食で会席プラン

12/28(金)まで

ご宿泊は志摩観光ホテル クラシック。ご夕食はベイスイート「浜木綿」での志席会席。1泊で2つのホテルをお楽しみいただける組合せプランです。

料金：お一人様 20,500円より

詳しくはホームページをご覧ください。  
ご予約・お問合せ クラシック 予約係 ☎0599-43-1211

## SPA & LUNCH 日帰りプラン

料金：お一人様 17,600円

スパトリートメント(45分) + ヘルシーランチ  
スパ受付時間 12:30~15:30(最終受付)

**スパ内容** ファースト・タッチ・エスケープ 45分  
足~背中~肩の緊張と疲労を、タオルの上からゆっくり解きほぐしてまいります。デコルテにはクラランスのボディオイルを使用し、アロマの香りもたっぷり堪能いただけます。(ボディトリートメント・デコルテ・スカルフ)

**ランチ内容** ベイスイート5Fラウンジでの「ヘルシーランチ」  
時間 11:30~14:00(ラストオーダー)

2日前までにお電話にてお申込ください。

ラ・メール クラシックでの地産地消ランチ付プラン 24,600円もごございます。

詳しくはホームページをご覧ください。  
ご予約・お問合せ ベイスイート 予約係 ☎0599-43-2111

### 過ごし方例

- 12:30 ホテル到着 ラunch
- 14:00 スパ&サウナ(浴場)
- 15:00 スパトリートメント(45分)
- 16:00 ライブラリーでのティータイム
- 17:00 ホテル出発

## 志摩に、おいしい

### ～ スタッフ発 地域密着情報 ～

#### 「式年遷宮記念せんぐう館」について

式年遷宮とは、20年に一度社殿を建て替え、御装束・神宝も新たに作り変えて、神様にお遷りいただく1300年続くおまつりです。伊勢神宮では第62回神宮式年遷宮の準備が進められており、社殿の造営が本格化しています。

伊勢神宮 外宮のまがたま池ほとりに、今年4月「式年遷宮記念せんぐう館」が開館しました。

さまざまな展示や映像資料を通じて、伊勢神宮と式年遷宮を学べる施設です。エントランスロビーには、昭和28年の第59回式年遷宮の際に調えられた

外宮正殿の御扉(みとびら)が展示されています。実際に使われていた実物と知ると、自然とごそかな気持ちになります。また、外宮正殿 側面の4分の1部分を原寸大で再現した模型もあり、「神明造(しんめいづくり)」と呼ばれる建築様式の構造がよく分かるようになっています。

式年遷宮の意義と、社殿造営や御装束神宝の技術を未来へ伝える「せんぐう館」。外宮・内宮参拝に合わせ、ぜひ立ち寄ってみませんか。遷宮をより身近に感じていただけることでしょう。

「せんぐう館」開館時間：9:00~16:30  
休館日：第4火曜日  
料金：大人300円・小中学生100円  
交通案内：伊勢市駅下車徒歩約5分  
電話：0596-22-6263

「おいしい」とは、「お越しください」「きてください」という志摩地方の方言です。写真「せんぐう館」提供

### 第62回神宮式年遷宮 これからの主なおまつりと行事(平成25年)

御白石持行事	御木曳行事と同様、地元の旧神領民や全国の特別神領民が「御白石」を曳き、完成した真新しい御正殿の御敷地に奉納します。前回は二十一万人が参加しました。
杵築祭	新殿の竣工にあたり御敷地をつき固めるおまつり。古歌を唱え、白杖で御柱の根元をつきながら新殿のまわりを巡ります。
後鎮祭	新殿の竣工を感謝し、その平安を祈ります。
川原大祓	「遷御」の儀に先だって、御装束神宝や神宮祭主以下の奉仕員を「川原祓所」で祓い清めます。

遷御	式年遷宮の中核をなすおまつり。午後八時(※前日)、全ての灯りが消された静闇の中、大御神は本殿を出御、新殿へ入御されます。百名を超える奉仕員は御神宝等を手に付き従い、荘厳な古代絵巻が繰りひろげられます。
奉幣	遷御の翌日、天皇陛下から奉られる幣帛を新殿に奉納します。
御神楽	宮中の楽師が神宮に遣わされ、御垣内の四丈殿で庭燎の灯りがゆれる中、深夜まで厳かに御神楽を奏でます。

※神宮に対するお問い合わせは、神宮司庁 TEL0596-24-1111

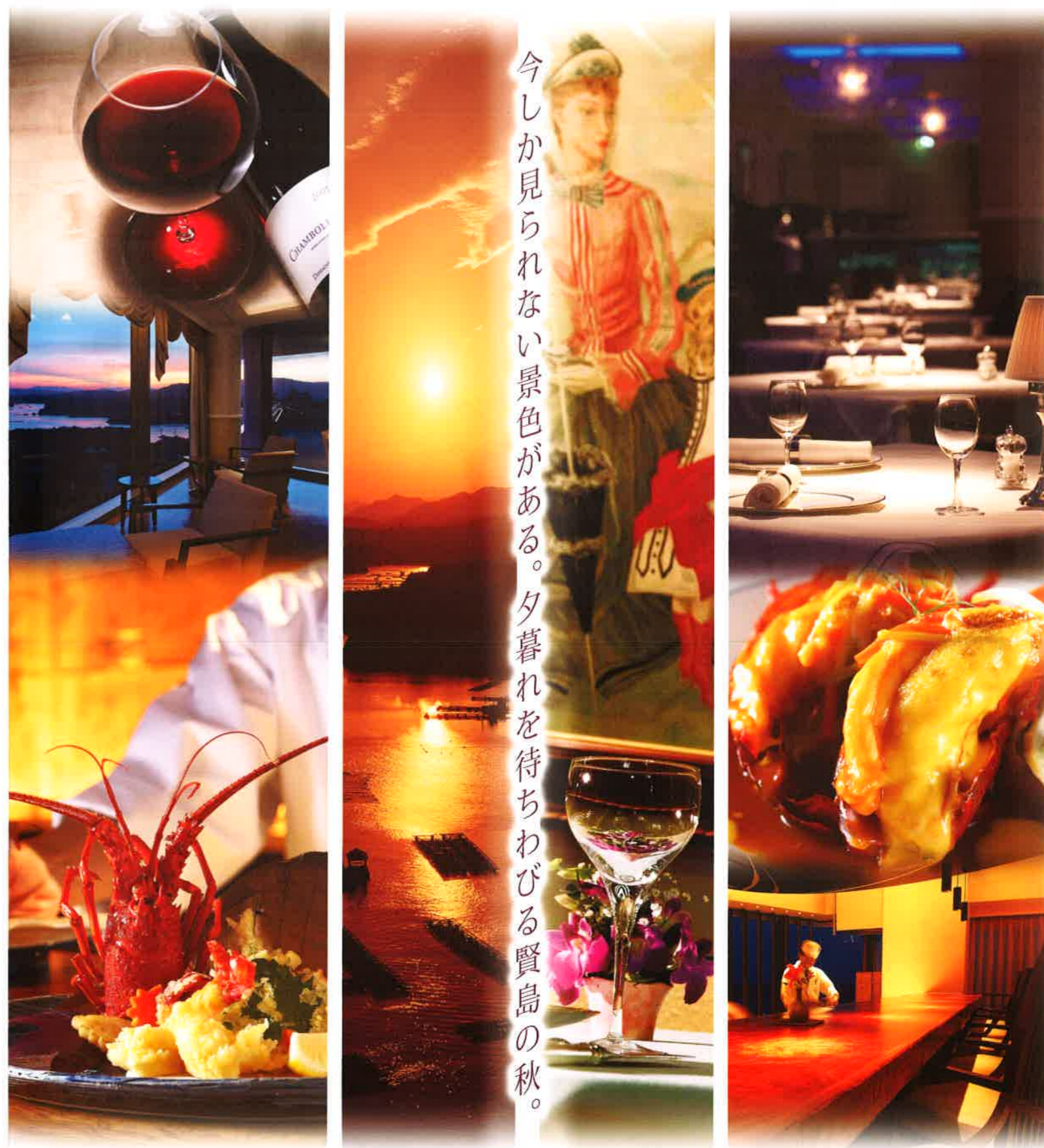
2011年度 サービス優秀旅館・ホテル 中規模旅館ホテルの部 **最優秀賞受賞** 志摩観光ホテル ベイスイート **96点**

各種ご予約・お問い合わせ、Shima-Kan PRESS 送付についてのご連絡は

Shima Kanko Hotel THE CLASSIC 志摩観光ホテル クラシック  
TEL 0599-43-1211  
〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明731(賢島)  
http://www.miyakohotels.ne.jp/shima-classic

SHIMA KANKO HOTEL BAY SUITES 志摩観光ホテル ベイスイート  
TEL 0599-43-2111  
〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明731(賢島)  
http://www.miyakohotels.ne.jp/baysuites

送付を希望されない場合または送付先等に変更がある場合には、誠にお手数ですが上記までご連絡いただきますようお願い申し上げます。表示金額には、税金・サービス料を含みます。



今しか見られない景色がある。夕暮れを待ちわびる賢島の秋。

志摩観光ホテル

## 秋冬グランドメニュー発表

シェフ樋口宏江のスペシャリティをフルコースで楽しむ  
10/1(月)~2013/3/31(日)



一皿の量を少なめに品数多く味わう(デギュスタシオン)

シェフ樋口のおすすめは「デギュスタシオン」。デギュスタシオンとは英語で言えば「テイスティング」の意味。シェフ樋口が季節の素材を使い、コースの流れやバランスなどを考えコースを組み立てます。一皿の量は少なめに、品数を多く味わえる美食のコースです。進化を続ける樋口宏江のフレンチをお楽しみください。

### ディナーコース

●デギュスタシオン 29,000円

- Menu Dégustation
- ・生野菜と伊勢海老のディップ
  - ・あのりふく ア・ラ・ミニッツ
  - ・真珠貝柱 香り衣焼き
  - ・熊野地鶏三種
  - ・蟹と帆立貝柱のカクテル
  - ・海胆ボンファム キャビア添え
  - ・海の幸と旬野菜のサラダ
  - ・黒鮑 お好きな調理法で(ステーキ、パイ包み、白お豆腐)
  - ・伊勢海老コンソメスープ ベイスイート
  - ・伊勢海老 アメリカンソース
  - ・松阪牛のポワレ
  - ・南張メロンとソーテルヌワインのジュレ
  - ・デザート
- ※内容は季節により異なります。



真珠貝柱 香り衣焼き(デギュスタシオン)

- ・エレガンス 24,000円
- ・アバンタージュ 18,000円



ベイスイート  
フレンチレストラン「ラ・メール」  
●営業時間 7:30~10:00/18:00~20:30(ラストオーダー)

◎ディナーコースを組み合わせた宿泊プランをご用意しております。39,800円~  
詳しくは、ホームページをご覧ください。ホテルまでお問合せください。ベイスイート 予約係 ☎0599-43-2111

※ベイスイートのレストラン&バーのご利用は小学生以上とさせていただきます。

## おすすめ一品料理

秋の訪れを小粋にカウンターで味わう  
料理長おすすめの一品料理を三重の銘酒とともに



季節を感じる和の三品(本日のおすすめ三品)

地元の新鮮な魚貝と野菜をふんだんに使った志摩ならではの会席コースのほか、三重の日本酒や焼酎にもよく合う一品料理をカウンター席でも味わえます。手の込んだ会席から気の利いた酒肴まで器用にこなす料理長 森口道夫の一皿をお楽しみください。

### 一品料理 (一例)

●本日のおすすめ三品 9,000円  
(造り・焼物・煮物・または揚物)

- 鮑料理 各種 5,000円
- 伊勢海老料理 各種 4,000円
- 造り盛り合せ 4,000円
- 国産黒毛和牛和風ステーキ 4,000円
- 天ぷら盛り合せ 3,500円
- 磯魚の煮付 3,000円
- にぎり寿司盛り合せ(5貫) 2,500円
- てこね寿司 1,500円



磯魚の煮付(一品料理)



カウンター席で一品料理を銘酒とともに

### 会席コース

- ・華会席 24,000円
- ・風会席 18,000円
- ・月会席 12,000円



ベイスイート  
和食「浜木綿」  
●営業時間 7:30~10:00/18:00~20:30(ラストオーダー)

◎会席コースを組み合わせた宿泊プランをご用意しております。33,800円~  
詳しくは、ホームページをご覧ください。ホテルまでお問合せください。ベイスイート 予約係 ☎0599-43-2111

## こだわりのカレーランチ

これからは旬の伊勢海老を贅沢に丸ごと一匹  
メニューには載らないこだわりの伊勢海老カレーをランチで味わう



身のぎっしり詰まった旬の伊勢海老を贅沢に(伊勢海老カレー)

ラ・メール クラシックの隠れた人気メニュー「伊勢海老カレー」。1人前のカレーには約10匹分の伊勢海老の旨味を凝縮。それに伊勢海老の甘味がぎっしり詰まったアメリカンソースを混ぜ合わせさらに鶏のダシなどを加えカレーソースが完成します。(前日の夕方までにご予約ください。)

### こだわりカレー

- 伊勢海老カレー 14,000円  
(デザート、コーヒー付)
- 鮑カレー(デザート、コーヒー付) 11,500円
- 海の幸(鮑、カニ、車海老)カレー 4,700円

### ランチコース

- ・志摩からの贈り物 18,000円
- ・地産地消ランチ 12,000円
- ・セゾン 6,000円

### ディナーコース

- ・優雅なる晚餐 35,000円
- ・志摩の調べ 24,000円
- ・海と大地の恵み 12,000円



鮑カレー(鮑の肝と鮑ブイオンから作る特製カレーソースと黒鮑1個を使用)



地産地消ランチイメージ(黒鮑ステーキと鮮魚のポワレ)



クラシック  
レストラン「ラ・メール クラシック」  
●営業時間 7:00~9:30/11:30~14:00  
18:00~20:30(ラストオーダー)

◎ご予約・お問合せ クラシック 予約係 ☎0599-43-1211

シャンパーニュフェア 「ラ・メール」「ラ・メール クラシック」「浜木綿」

## 「ローラン・ペリエ」

- 9/1(土)~11/30(金)
- |            |     |         |
|------------|-----|---------|
| ブリュット L・P  | ボトル | 14,000円 |
| ウルトラ ブリュット | ボトル | 25,000円 |
| グラン シェクル   | ボトル | 32,000円 |
- ほか

1812年創立のローラン・ペリエ社は、「自然とワインを尊重すること」「品質を追求すること」「人間を大切にすること」を信条にメゾンの独立性と価値観を今日まで保ってきました。高品質で独創的なラインナップを持つ世界屈指のシャンパーニュ・メゾンの味わいをご賞味ください。※1998年には「プリンス・オブ・ウェールズ」(イギリスの皇太子)の認証を受けました。

## 三重県の銘酒めぐり

9/1(土)~2013/2/28(木) 四日市市 楠町 宮崎本店

- 日本酒: 純米吟醸「宮の雪」  
純米酒「宮の雪」  
麦焼酎: 「久寿」  
米焼酎: 「時の刻印」

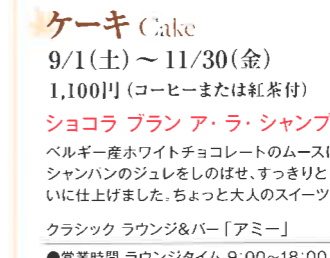


弘化3年(1846年)創業当初は焼酎や味醂の醸造元としてスタートした宮崎本店。清酒造りは昭和に入って本格的に始められました。鈴鹿山麓からの軟水の伏流水と三重県産の良質な酒造米を用い、純粋酵母と蔵元手作りの麹でじっくりと造り上げた銘酒に加え、たくいまれなる蒸留酒メーカーとしての宮崎本店を代表する本格焼酎をご用意いたします。

## 秋のおすすめ



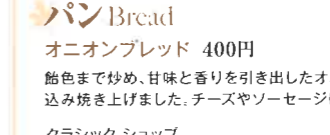
- カクテル Cocktail  
9/1(土)~11/30(金) 各1,500円
- コスモス Cosmos  
イチゴとピーチ、パイナップルの甘みと香りが楽しめる甘口のショートカクテルです。
- ムーンライト Moonlight  
オレンジとライムの爽やかな味と香りが楽しめる口当たりのよいロングカクテルです。
- ベイスイート バー「ル・ファー」  
●営業時間 9:30~23:00(ラストオーダー22:30)



- ケーキ Cake  
9/1(土)~11/30(金)  
1,100円(コーヒーまたは紅茶付)
- ショコラ ブラン ア・ラ・シャンブノワーズ  
ベルギー産ホワイトチョコレートのムースに上質なシャンパンのジュレをのしほせ、すっきりとした味わいに仕上げました。ちょっと大人のスイーツです。
- クラシック ラウンジ&バー「アミー」  
●営業時間 ラウンジタイム 9:00~18:00 / パータイム 18:00~23:00(ラストオーダー22:30)



- ギフト Gift  
伊勢海老のトマトクリームソースパスタ  
7,350円(2人前)
- トマトクリームソース(120g×2袋)  
リングイネ(100g×2袋)  
伊勢海老ハーフカット(約100g×2人前)
- お申込方法  
オリジナルギフトパンフレットをご用意しております。ショップ係までお問合せください。オンラインショップからもご注文いただけます。本商品はクール便でのお届けとなります。



- パン Bread  
オニオンブレッド 400円  
藍色まで炒め、甘味と香りを引き出したオニオンを生地に練り込み焼き上げました。チーズやソーセージにベストマッチです。
- クラシック ショップ  
●営業時間 8:00~13:00 / 16:00~18:30 休日は8:00~20:00  
◎ご予約・お問合せ ショップ ☎0599-43-1211

※写真はイメージです。メニュー内容は変更になる場合があります。