

報道関係各位

2012年12月14日

志摩観光ホテル ベイスイート No.07-0003-2012

ゆったりとしたお部屋で我が家のように過ごす、ワンランク上の寛ぎの新提案

## お部屋食プラン「なごみ」(1日11室限定)の販売を開始

志摩観光ホテル ベイスイート

海のオーベルジュとして数多くのお客様にお越しいただいている、志摩観光ホテル ベイスイート(所在地:三重県志摩市阿児町神明 731(賢島) 総支配人:野口 眞司)では、“ワンランク上の寛ぎ”の新提案として12月1日より1日11室限定でお部屋食プラン「なごみ」の販売を開始しました。

夕・朝食ともにお部屋でお召し上がりいただく本プランではお食事を和洋食から選べ、夕食にはプラン専用のフルコースをご用意。和食ではその日の素材をお客様にご覧いただきお好きな調理法をお選びいただけ、洋食はメインディッシュを2皿をご用意し和食同様お好きな調理法でお召し上がりいただけます。和洋両シェフが腕を振るう伊勢志摩の味わいを存分にご堪能いただけます。朝陽が差込むお部屋でのご朝食も和洋食から選択可能です。全室が100㎡以上を誇る客室には、専用のダイニングテーブルを10室に設置、他室のご家族とご一緒にお食事をお楽しみいただきながら、ゆとりと語らいのひとときをお過ごしいただけます。

大切な人との特別な記念日や、小さなお子様連れでのご滞在に、従来のルームサービスでは実現できなかったフルコースでのお部屋食を、ゆとりの空間と洗練されたきめ細やかなサービスでご提供いたします。ご滞在をより豊かなものにする特典もご用意しております。第2の我が家と呼べるホテルコンセプトを更に進化させ、とっておきのプライベートタイムを過ごす「志摩観光ホテル ベイスイート」からの新しい提案をぜひご体験ください。

【プラン名】 お部屋食プラン「なごみ」

【販売開始日】 2012年12月1日(土)より

【販売室数】 1日11室限定(ロイヤルスイートを含む)

【内容】 お食事：洋食または和食(お部屋でお召し上がりいただけます。)  
特典：本プランオリジナルの特典をご用意しております。  
お部屋：スーペリアスイート(100㎡)他

【料金】 お一人様70,000円～  
※宿泊、ご夕食、ご朝食、特典、税金・サービス料が含まれております。  
※お日にちおよびお部屋タイプにより料金は異なります。

【お問合せ・ご予約】 0599-43-2111(予約係)  
平日 9:00～20:00 土日祝 9:00～18:00  
※ご宿泊日の3日前までにご予約ください。  
※ご予約はホテルホームページからも承れます。

<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>

志摩観光ホテル 営業企画/片山・岡本  
〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明 731(賢島)  
TEL:0599-43-6660 FAX:0599-43-5910  
<http://www.miyakohotels.ne.jp/baysuites/>



プライベートな空間で気兼ねない語らいのひとときを



和洋選べる夕食は、お二人で別々のご注文も可能

本資料配布先：大阪商工記者会、鳥羽志摩記者クラブ、三重県政記者クラブ、東海交通研究会



都ホテルズ & リゾーツ

<http://www.miyakohotels.ne.jp/>

シェラトン都ホテル東京 金沢都ホテル 岐阜都ホテル 四日市都ホテル 津都ホテル 志摩観光ホテル クラシック  
志摩観光ホテル ベイスイート ホテル志摩スペイン村 海辺ホテル プライムリゾート賢島 ホテル近鉄アクアヴィラ伊勢志摩  
ウェスティン都ホテル京都 新・都ホテル ホテル近鉄京都駅 奈良ホテル シェラトン都ホテル大阪  
天王寺都ホテル ホテル近鉄ユニバーサル・シティ 都ホテルニューアルカイク  
博多都ホテル 沖縄都ホテル 都ホテル ロサンゼルス 都ホテル トランス・カリフォルニア  
平成26年春、「あべのハルカス」に「大阪マリオット都ホテル」開業

●ご夕食メニュー●

(内容は季節により異なります)

和洋二人の料理長が旬の味覚・伊勢志摩の味覚で食卓を彩ります。

日本料理

○献立例○

伊勢志摩の季節の珍味  
旬の素材の煮物椀  
海の幸・山の幸と鮮魚のお造り盛合せを卓盛りで

\*各食材をご覧ください、お好みの調理方法でご用意いたします\*

<伊勢海老>

具足煮 または ウニ焼き または お造り(盛合せに盛込みます)

<黒鮑>

柔らか煮 または 唐揚げ または お造り(盛合せに盛込みます)

<旬の特選魚>

煮付け または 塩焼き

季節の酢の物

伊勢海老汁、季節御飯 または 白御飯、香の物  
季節の果物と浜木綿(はまゆう)特製甘味



フランス料理

○メニュー例○

近鉄ふぁーむ“花吉野”産旬野菜  
北海道産蟹のサラダと帆立貝のマリネ  
伊勢海老のクリームスープ“ベイスイート”

\*2種類の食材をお選びください。\*  
<お好みの調理方法でご用意いたします>

<伊勢海老>

王道のアメリカーナソース

または

サフランとパステイスが香る南仏風

<黒鮑>

伝統のステーキ 焦がしバターソース

または

シェフ樋口オリジナル 黒鮑のアルザス風

<黒毛和牛フィレ肉ステーキ>

マディラワインソース または 照焼き風 伊勢醤油の香り

シェフパティシエ特製デザート または フランス農家産チーズ  
コーヒー・紅茶 または ハーブティー  
小菓子

※アレルギーや苦手な食材・上記以外の調理法も承りますので、お気軽にお申し付けください。

(別紙2)

■料金について (税金・サービス料込み)

お一人様料金	平日、休日泊	休前日	特別日 (※GW・お盆・年末年始など)
1泊夕・朝食	70,000円	75,000円	80,000円

※ご予約は2名様より承ります。1室のご宿泊は最大3名様まで、他室と一緒のお食事は1室で大人4名様まで可能です。  
※ロイヤルスイートルームご利用の場合は、上記金額にお一人様あたり50,000円を追加した金額となります。

(お子様料金について)

●幼児(6歳未満)

添い寝の場合は無料。

お食事はルームサービスをご利用ください。メニュー例:お子様メニューご夕食6,000円、ご朝食1,800円など

●小学生(6歳～12歳)

大人料金の50%を頂戴いたします。

■特典

- ① アーリーチェックイン(通常15:00を13:00)
- ② ウェルカムスイーツボックスを1室に1箱ご用意
- ③ 冷蔵庫内商品およびミニバーを1泊につき1室分フリー
- ④ バスソルトをご用意
- ⑤ 手荷物宅配サービス(大人お一人様1個)※国内に限る
- ⑥ オー・スパ・バイ クラランスのスパトリートメント利用料金を10%割引
- ⑦ ご夕食時のお飲物を10%割引
- ⑧ ラ・メール クラシックでのご昼食料金を10%割引



シェフパティシエ特製ウェルカムスイーツボックス



お部屋内のドリンク、ミニバーを1室分フリー



樋口 宏江(ひぐち ひろえ)プロフィール  
レストラン「ラ・メール」シェフ

1992年志摩観光ホテルに入社。先代高橋総料理長の下で経験を積み、23歳でホテル志摩スペイン村のフランス料理「アルカサル」シェフに抜擢される。現在は総料理長宮崎英男の薫陶を受け、料理人としての料理哲学や芸術性を磨く。2008年の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」シェフに就任。都ホテルズ&リゾーツ唯一となる女性シェフとして、伝統の味を踏まえつつ、新しい感性をプラスし、ベイスイートスタイルとして“海の幸フランス料理”を進化させています。



森口 道夫(もりぐち みちお)プロフィール  
和食「浜木綿(はまゆう)」料理長

1970年志摩観光ホテル入社。自ら生まれ育った志摩の産物に精通し、海の幸をはじめ、野菜、調味料に至るまでほとんどの食材を地元で調達。伝統的な日本料理にとらわれず、モダンな味付けや珍しい食材などを取り入れた会席料理を提供。また、三重の銘酒にもよくあう自家製珍味などの酒肴もこなす。四季折々の変化をとらえ、伊勢志摩の食材にこだわった志摩料理で多くのゲストを魅了。2008年にベイスイートに移転した「浜木綿(はまゆう)」で引続き店を指揮しています。

#### 志摩観光ホテル ベイスイートについて:

志摩観光ホテル ベイスイートは、1951年開業の志摩観光ホテルの新館として2008年10月にオープンした客室数50室のホテルです。客室は全室がスイートルーム(100㎡以上)、アメニティには日本では初めてとなるフランスの高級スキンケアブランド「クラランス」製品を導入。レストラン「ラ・メール」では、女性シェフ樋口宏江が腕を振るう「海の幸フランス料理」、和食「浜木綿(はまゆう)」では新鮮な伊勢志摩の魚介を使った「志摩会席」をお楽しみいただけます。また、「オー・スパ・バイ クラランス」ではクラランス製品を使用した心身ともにリラックスいただけるトリートメントメニューをご用意。日常を忘れさせてくれる上質な時間をお過ごしいただけます。



緩やかな弧を描くホテルの外観



伊勢志摩の大自然を眺めながらバスタイムを



100㎡を誇る広々としたゆとりの客室



雄大な伊勢志摩国立公園をパノラマで