



隣接する「御料田」:奥に見える深い森の中に伊雑宮が御鎮座する。



「御正殿」:鯉木(かつおぎ)が偶数本(6本)であることと、千木(ちぎ)が内削ぎ(水平切り)であることが内宮系社殿の特徴。



壁の向こう側が新しい御社殿が建つ御敷地、御造営の準備が始まっています。



「巾着楠(きんちゃくくす)」と呼ばれる巨大な楠。



おみた
磯部の御神田
日本三大御田植祭のひとつで、国の重要無形民俗文化財に指定されている。
写真は「御田植式」の様子。(写真提供:神宮司庁)

皇大神宮別宮「伊雑宮」

静かに遷御の時を待つ、天照大神の遙宮

伊雑宮の創祀は、約二千年前、皇大神宮御鎮座の後、倭姫命(やまとひめのみこと)が大御神に奉る神饌の「御贄地(みにえどころ)」を求めて志摩国を巡った際に、伊佐波登美命(いざわたみのみこと)が奉迎して、この地に宮を創建したことが起源と伝えられています。十四社ある別宮のうち、御料田を持つ唯一の神社で知られており、御祭神は皇大神御魂(すめのおみかみのみたま)、御正殿の構造は内宮に準じ、神明造です。

漁業関係者からの信仰があつく、伊雑宮で授かったお守り「海幸守(かいこうまもり)」を身につけて漁に出る海女さんや漁師さんも多いといえます。五月には「立柱祭」、十一月には地元市民による「お白石持行事」など一連の諸行事を経て、遷御の日を迎えます。

日本三大御田植祭のひとつ

毎年六月二十四日に隣接する御料田で執り行われる志摩地方随一の大祭で、国の重要無形民俗文化財に指定されています。近郷漁村の青年たちが団扇のついた竹を勇壮に舞い合う「竹取神事」。早乙女達が、笛や太鼓の演奏の中を優美に苗を植えていく「御田植神事」。御料田から伊雑宮の鳥居までを練り歩く「踊り込み」などが盛大に繰り広げられます。



開放感のある210㎡の空間、窓の外には一面に英虞湾の景色が広がる。

奉祝 第62回神宮式年遷宮 記念宿泊企画「常若」

期間:2014年6月30日(月)まで
料金:2泊5食 お二人様
(ロイヤルスイート2泊、夕食2回、朝食2回、昼食1回)
ベイスイートプラン 60万円
クラシックプラン 50万円
詳しい資料をご用意しております。お気軽にお問い合わせ下さい。

おもてなしの数々
◎伊勢志摩周遊1日観光
◎松阪肉元祖「和田金(わだきん)」特別室でのご昼食
◎大倉陶園製 志摩観光ホテルオリジナル ティーカップ・ケーキ皿進呈
◎お好みの場所でのフォトサービス (ミキモト インターナショナルフォトフレーム付き)
◎その他にも常若ならではの、おもてなしをご用意しております。

事前にご要望をお伺いし、ご滞在中は専属スタッフが お世話をさせていただきます。

Stay Plan クラシック

きらら 輝 Kirara

2014年4月1日(火)～

基本宿泊プランがリニューアル

この春からお届けする新しい宿泊プランです。魚料理には、志摩観光ホテルの新しい試みとして、「メガイアワビ」を使ったお料理をご用意いたしました。

新メニュー

白身魚とめがい鮑のポワレ プールプラン香草風味

「めがい鮑」は肉質が柔らかく煮ものや蒸しものに向くと言われています。その鮑を白身魚と組み合わせ、白ワインのほど良い酸味と香草の香りをきかせたソースで仕上げました。



「白身魚とめがい鮑のポワレ」



クランシェフ 宮崎 英男

= 新しい料理の発見は、新しい天体の発見より 人類を幸せにする =
ブリア・サヴァラン



レストラン「ラ・メール クラシック」

お部屋:洋室または和室

ご夕食:フランス料理「輝」コース

料金:2名様1室 お一人様(1泊 夕・朝食付) 22,000円～

※ご利用人数、お日にち、お部屋タイプにより料金が異なります。詳しくはホテルまでお問い合わせいただくか、ホームページをご覧ください。



ご夕食「輝」コース

- 海の幸と野菜のオードブル
- 伊勢海老クリームスープ
- 白身魚とめがい鮑のポワレ プールプラン香草風味
- 生フィレ肉のディアブロタン 袖子胡椒の香り
- デザート/コーヒー

Shimakan Pick up シマカンピックアップ

「真品の美」

志摩観光ホテルと鮑

倭姫命(やまとひめのみこと)が伊勢・五十鈴川のほとりに天照皇大神の御鎮座を終えて、近隣を巡幸されたとき、現在の鳥羽市・国崎(くさき)の磯崎で海女が採った鮑をご賞味されあまりの美味しさに感動され、毎年伊勢神宮へ献上するように命じられました。以後今日まで国崎町では日持ちがするように薄く長く切り乾燥させた「乾斗(のし)鮑」を御神饌(神様のお食事)として、毎年6月・12月の月次祭と10月の神嘗祭に献納しています。また今日では祝儀袋に付く六角形に折られた飾りの中に乾斗鮑に模した黄色い紙に、その姿を留めています。鮑がいかに美味で、お目出度く神聖な食物であるかが窺えます。



志摩観光ホテルでは国内産食用鮑とされるクロアワビ(黒鮑)、エゾアワビ(蝦夷鮑)、メガイアワビ(雌貝鮑)、マガクアワビ(真高鮑)の4種類のうち「クロアワビ」が「鮑ステーキ」としてお客様の食卓に登場しています。クロアワビは肉厚で弾力に富み、美味ゆえに昔から珍重されてきた高級鮑です。下ごしらえは殻から身を取り出し、大根、鹿と共に長時間煮込む志摩観光ホテル伝統の技法がクロアワビをより柔らかく、さらに滋味を引き出します。

クロアワビに対して身が白っぽい鮑を「シロアワビ」と呼称してクロアワビの種と云われることもありましたが、これは全くの俗説に過ぎません。確かに鮑には雌雄がありますが、色は関係ありません。比較的身の白い鮑はメガイアワビです。クロアワビの影で目立たなかった鮑ですが、肉質が柔らかく、ソース類との絡みも良く、火を通すことで甘味を増します。シェフたちの試行錯誤を経て、この春いよいよ新メニュー「白身魚とめがい鮑のポワレ」が誕生しました。新しいシマカンの味わいをぜひご賞味ください。

Wine & Champagne ワイン&シャンパーニュ

ロワールワイン&ロゼシャンパーニュフェア
2014年4月1日(火)～6月30日(月)

- ・ボメリー スプリングタイム 18,800円
- ・テタンジェ キュヴェ アプレステージロゼ 16,800円
- ・シノン クロ・ド・レコ(クーリー・デュティユ) 10,000円
- ・ブイユメ キュヴェ・ド・ポワフルー(ドメス A, カユブレタン) 9,800円

- 「ラ・メール」
- 「浜本綿」
- 「ラ・メール クラシック」

数量限定のアイテムもございます。品切れの場合はご了承ください。



Cocktail カクテル

スプリング&アウリーサマー カクテルフェア
2014年4月1日(火)～6月30日(月)

「オリザ」、「新緑」、「サンシャイン」各1,500円

春から初夏をイメージする3つのカクテルをご用意しました。春をイメージしたピンク色が美しいウヰッカペーサの「オリザ」、優しい緑の芽吹きをイメージしたジンパースの「新緑」、爽やかな初夏の日差しを思わせるコアントローと桃のリキュールで仕上げた「サンシャイン」とっておきのパーティタイムをお楽しみください。

- ベイスイート「ル・ファー」 18:00～23:00
- クラシック「アミー」 18:00～23:00



右「オリザ」、左「サンシャイン」、手前「新緑」

※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。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。