

式年遷宮の翌年は「おかげ年」

江戸時代、人々は「一生に一度はお伊勢さん」とあこがれ、日本中から歩いて伊勢神宮を目指しました。とくに式年遷宮の前後は多くの人々が訪れ、多いときには半年間で約460万人が参拝しました。そうした現象から、ご遷宮の翌年は「おかげ年」と呼ばれています。伊勢神宮のご遷宮が行なわれた昨年は、記録が残る明治29年以降最多の約1420万人が参拝しました。

「なにごとの おはしますかは知らねども かたじけなさに 涙こぼるる」

これは、西行法師が伊勢神宮を訪れた際の感想を詠んだ歌として有名です。古来より日本人は目には見えない自然の中に神々を感じてきました。西行法師も伊勢神宮の神々しい空気に包まれて、只々ありがたく、畏れかしこむ気持ちでいっぱいになり、思わず涙がこぼれ出てしまったと、その気持ちを歌にしたと言われています。



正宮へと続く、内宮の参道



すべてを作り替える遷宮は、「常若」の精神の象徴



石畳が美しい内宮「おはらい町通り」



横山展望台からの眺望

おかげ参り、そして「賢島」 伊勢から志摩へ、平成の「おかげ旅」

にぎわいをみせる「伊勢」

内宮の宇治橋から五十鈴川にそって美しい石畳が続く約800mの「おはらい町通り」。その真ん中には江戸時代の街並みを再現した「おかげ横丁」があります。たくさんの土産物店や飲食店が建ち並び参拝後の食べ歩きやお買い物が楽しめます。

風光明媚な志摩・賢島で寛ぎのステイ

賢島がある、伊勢志摩国立公園は昭和21年に戦後初の国立公園として指定されました。標高203mの横山展望台から見るリアス式に入り組んだ英虞(あご)湾は、伊勢志摩を代表する景色のひとつ。また、英虞湾に沈む太陽は「日本の夕陽百選」にも選ばれており、天気の良い日には、志摩観光ホテルからも美しい夕景をご覧いただけます。

平成26年「おかげ年」記念メニュー Vol.1

2014年4月1日(火)～6月30日(月)

ベイスイート **la mer**



黒鮫ステーキ 鮫の肝入りピストゥソース



レストラン「ラ・メール」

ディナー

18:00～20:30

Menu

- ・アミューズ プーシュー
- ・黒鮫のソーセージ
季節の野菜ギリシャ風マリネ
- ・伊勢海老クリームスープ
- ・黒鮫ステーキ 鮫の肝入りピストゥソース
- ・松阪牛フィレ・ミニョンのソテー
伊勢醤油のてりやきソース
- ・デザート
- ・コーヒー/小菓子

お一人様
20,000円



クラシック **la mer** THE CLASSIC



レストラン「ラ・メール クラシック」

※写真のメイン料理は「海の幸のスペシャルティ」

ディナー

18:00～20:30

Menu

- ・海の幸のトマトファルシ
トマトの魅力をいろいろな形で
- ・伊勢海老クリームスープ
- ・伊勢海老ソテー エビス風味
- ・黒鮫うに焼き プールブランソース 肝風味
- ・デザート
- ・コーヒー

お一人様
20,000円
ランチでもご利用いただけます。
11:30～14:00



黒鮫うに焼き プールブランソース 肝風味

ランチ

11:30～14:00

Menu

- ・伊勢まぐろ(クロマグロ)と帆立貝柱のタルタル
- ・新玉ねぎとトマトのクリームスープ
- ・鯛 クールブイヨン煮 ラビゴットソース
- ・ビーフカツレツ ミラノ風
野菜のヴァプール 香草風味
- ・デザート
- ・コーヒー

お一人様
8,000円



伊勢まぐろ(クロマグロ)と帆立貝柱のタルタル

平日限定ランチ

11:30～14:00

Menu

- ・海の幸と野菜のサラダ仕立て
- ※メインをお選びいただけます。
- 海の幸のスペシャルティ
- 若鶏のグリエ 香草風味
ディアブルソース

・デザート
・コーヒー

お一人様
5,000円



若鶏のグリエ 香草風味 ディアブルソース

ベイスイート **和食 浜本綿**



伊勢海老もろこし焼き



和食「浜本綿」

会席

18:00～20:30

お品書き

- ・先付 三種盛り
- ・椀 若布真丈 鱈焼メ
- ・造り 伊勢海老と魚介盛り合わせ
- ・八寸 海、山の幸盛り合わせ
- ・焼物 伊勢海老もろこし焼き
- ・お浸ぎ 本日のおしのぎ
- ・揚物 磯魚の唐揚げ 山葵餡掛け
- ・煮物 鱈鳴門煮
- ・酢の物 蛸と車海老の絹田巻
- ・食事、赤出汁、香の物
- ・水菓子

お一人様
20,000円

