

SHIMA KANKO HOTEL

志摩観光ホテル 地元向けレストランプラン



2022年1月4日(火)~5月31日(火)
※除外日:2022年4月29日(金)~5月5日(木)

地元の皆様へ長年のご愛顧に感謝を込めて各レストランで特別メニューをご用意。
G7伊勢志摩サミットをはじめ各国のVIPをお迎えしてきたホテル伝統の味をお楽しみください。

三重の豊かな海の恵み。ブルーシーフード
食材を洗練されたフレンチで



三重^{うま} 美し国ランチ Blue Seafood Lunch

- アミューズ ブーシュ
- 鯉マリネの炙り
玉ネギと海苔のサラダとともに
- 鮑のクリームスープ
- 鯖とわかめのヴァペール
春菊ソース
- 伊勢海老のフリカッセ
あおさ入りバターライス添え
- デザート
- コーヒー
- パン

¥10,000
(要予約:前日 20:00まで)

伝統の「海の幸フランス料理」を
味わうなら。



海と大地の恵み

- アミューズ ブーシュ
- 海の幸 伊勢海老のコンソメジュレと
鮑のクリームを添えて
- 伊勢海老クリームスープ
- 伊勢海老アメリカンソース
サフランライスを添えて
- 黒毛和牛フィレ肉ステーキ
トリュフソース
- デザート
- コーヒー
- パン

¥15,000



レストラン「ラ・メール ザクラシック」
ランチ 11:30~14:30 (LO14:00)

ザクラシック 1階



レストラン「ラ・メール ザクラシック」
ランチ 11:30~14:30 (LO14:00)

ザクラシック 1階

食材の魅力
存分に活かす匠の技



三重^{うま} 美し国会席

- 前彩 彩り盛り合わせ
- 吸物 清水仕立て
- 造り 三重県産魚介盛り合わせ
- 焚合せ 黒毛和牛柔らか煮と
野菜の焚合せ
- 焼物 焼き魚
鰻巻玉子 栄螺
- 揚物 かきあげ天ぷら
伊勢海老 真珠貝柱
- 食事 蒸し寿司
煮鮑 穴子 海老そぼろ
- 留碗 赤だし
- 水菓子 盛り合わせ

¥15,000
(要予約:2日前 20:00まで)



和食「浜木綿」

ご昼食 11:30~13:30 (LO13:00)
ご夕食 17:30~21:00 (LO19:30)
※ご昼食は4名様/ご夕食は2名様より承ります。

ザベイスイート 4階



鉄板焼きのライブ感を
ランチで贅沢に

鉄板焼き「山吹」ランチ

- 前菜
- 伊勢まぐろの炙り
- コンソメスープ
- 伊勢まだい 白ワインソース
- 野菜スティック
- 黒毛和牛サーロインステーキ
焼野菜添え
- ガーリックライス
- 味噌汁 香の物
- プチデザート
- コーヒー

¥15,000
(要予約:2日前 20:00まで)



鉄板焼きレストラン「山吹」

ランチ 11:30~13:30 (LO13:00)
※2名様より承ります

ザクラブ 2階

※ 表示料金には税金・サービス料が含まれております。 ※ 写真はイメージです。 ※ 食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。
※ 館内施設の営業時間が変更になる場合がございます。詳細は公式ホームページにてご案内しております。