

SHIMA KANKO HOTEL

志摩観光ホテル レストランプラン

2022年6月1日(水)~11月30日(水)

※除外日:2022年8月11日(木)~15日(月)

三重の滋味深い食材を各シェフがこだわりの一皿に仕上げました。

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 小菓子
 パン

¥15,000



伝統の「海の幸フランス料理」を味わうなら。

三重 美し国ランチ

Blue Seafood Lunch
 アミューズ ブーシュ
 伊勢まだいのサラダ仕立て
 昆布のソース
 伊勢海老クリームスープ
 カンパチの燻製ヴァンプランソース
 伊勢海老のタルトレットあおさ風味
 シャンパンソース
 三重県産柑橘のソルベ
 ホワイチョコレートのムースとともに
 コーヒー 小菓子
 パン

¥11,000

(要予約:前日 20:00まで)



三重の食材を洗練されたフレンチに。



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



地球にやさしいサステナブルな魚介類である「ブルーシーフード」を取り入れ、持続可能な水産資源の取り組みを行っています。



食材の魅力を存分に活かす匠の技。

三重 美し国会席

前 彩 彩り盛り合わせ
 吸 物 清水仕立て
 造 り 伊勢海老洗い作り
 三重県産魚介盛り合わせ
 温 菜 煮鮑の茶碗蒸し
 焼 物 黒毛和牛低温調理
 栄螺壺焼き 焼き魚
 合 肴 雲丹と車海老のゼリー寄せ
 食 事 鰻玉締め御飯
 香の物 三種盛り
 留 椀 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愉しむ。

【土日限定】 鉄板焼「山吹」ランチ

前 菜
 伊勢まぐろの炙り
 彩野菜スティック
 季節のスープ
 伊勢まだいと海の幸のムース
 鉄板蒸し
 黒毛和牛サーロイン
 焼野菜
 三重県産「結びの神」の
 ガーリックライス
 味噌汁 香の物
 デザート
 コーヒー

¥15,000

(要予約:2日前 20:00まで)



ザ クラブ 2階

鉄板焼レストラン「山吹」

ランチ 11:30~13:30 (LO13:00)

※土日のみの営業となります

※2名様より承ります

※ 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に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。

〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明731
<https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>

Shima Kanko Hotel

Tel 0599-43-1211 (ホテル代表)