

2024  
4月～9月  
40名様まで

# 志摩観光ホテル レストラン「ラ・メール ザ クラシック」 ランチのご案内



伊勢海老アメリカンソース、伊勢海老クリームスープ、黒毛和牛ステーキと  
贅沢な味わいを愉しめるランチ限定コース。

## 海と大地の恵み

アミューズ プーシュ  
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

お一人様 ¥18,000  
(消費税・サービス料込)



「伊勢志摩サミット記念ディナー」をランチスタイルにアレンジ。  
各国首脳が味わった三重の美食をお届けします。

## 伊勢志摩サミット記念ランチ

海の幸 トマトの魅力をさまざまな形で  
伊勢海老クリームスープ  
鮑のポワレ あおさ香る鮑のソース  
伊勢海老ソテー ポルト酒ソース  
米澤モチ麦のリゾットとともに  
ミルクチョコレートと柑橘のマリアージュ  
コーヒー

お一人様 ¥27,000  
(消費税・サービス料込)

2024年4月1日(月)～9月30日(月)

(除外日 2024年5月3日～6日、8月10日～15日)

時間 11:30～13:30

場所 レストラン「ラ・メール ザ クラシック」(ザ クラシック 1F)

ラ・メールザクラシック・和食「浜木綿」は40名までの団体様のご利用も承ります。



QRコードからも  
ご覧いただけます



※写真はいメージです。※季節、食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。※予約状況によりお受けできない日がございます。詳しくはお問い合わせください。

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

Shima Kanko Hotel  
志摩観光ホテル

Tel 0599-43-1211 (9:00～20:00)

## 和食「浜木綿」 (ザ ベイスイート4F)



英虞湾の優美な景観を望む落ち着いた店内で、ご昼食をお愉しみいただけます。季節の素材を活かした滋味深い品々は日本料理ならではの魅力です。

時間 11:30～13:30

貸切利用10～40名様

三重 美し国会席	¥18,000
御食つ国会席	¥35,000
美し国会席「華」	¥30,000

## 鉄板焼レストラン「山吹」 (ザ クラブ 2F)



四季折々の海の幸、山の幸を目の前で焼き上げます。焼きあがる音や香りもご馳走。クラシックな雰囲気の店内で贅沢な時間をお愉しみください。

<土・日限定>

時間 11:30～13:30

貸切利用 4～11名様

山吹ランチ	¥18,000
季節のペアディナー	¥70,000 (お二人様)
山吹コース	¥45,000
松阪牛コース	¥30,000

志摩観光ホテルならではの多彩な味わいをお愉しみください

この地ならではの“食体験”をお届けする  
「伊勢志摩ガストロノミー」

総料理長 樋口宏江

農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」

2017年ブロンズ賞 受賞 (三重県初)

2023年フランス農事功労章「シュヴァリエ」受章

志摩観光ホテル伝統の「海の幸フランス料理」を守りつつ、季節と自然に向き合い、素材の魅力をお皿に表現。三重県の豊かな素材と生産者への感謝の気持ちを料理へ込めた「伊勢志摩ガストロノミー」に取り組んでいます。

