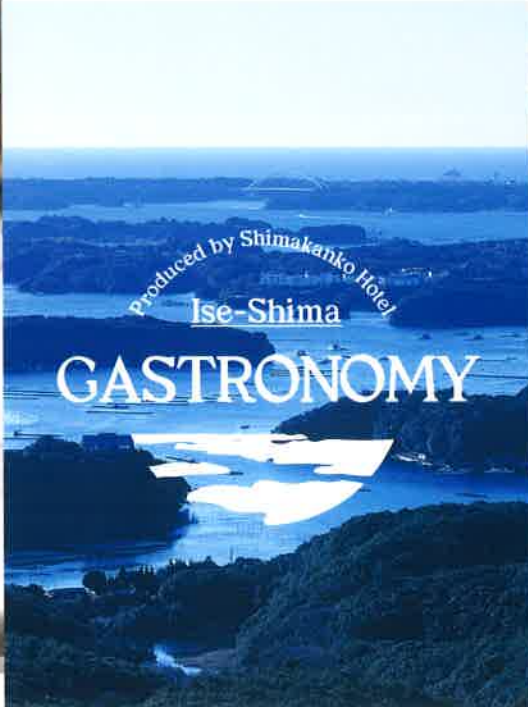




<フレンチ> 総料理長 樋口 宏江



Produced by Shimakanko Hotel
Ise-Shima

GASTRONOMY



<和食> 和食総料理長 塚原 巨司

“御食つ国”みえの食材を 新しい一皿に

伊勢志摩ガストロノミー ランチ賞味会

2024年10月
〜
2025年3月

三重の様々な食材を主役にした開催日限りの特別メニューと生産に携わる方のミニ講演会で
地域の魅力や食材への愛情、こだわりをご紹介します。



10月26日(土)・27日(日)	フレンチ
11月24日(日)	和食
12月14日(土)・15日(日)	フレンチ
1月26日(日)	和食
2月22日(土)・23日(日)	フレンチ
3月23日(日)	和食

テーマ食材は当日のご案内となります。
食品アレルギーのある方は事前にお知らせください。

時間	12:30~14:45 (受付 12:00より 各レストランにて)
場所	<フレンチ> フレンチレストラン「ラ・メール」 <和食> 和食「浜木綿」
料金	お一人様 ¥18,500 (税金・サービス料込)
定員	各回40名様限定 (ご予約制、定員に達し次第受付終了)

<ご予約・お問い合わせ> 517-0502 三重県志摩市阿児町神明731 Tel 0599-43-1211 (9:00~20:00)

<https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/> ※日程や会場が変更になる場合がございます。

Shima Kanko Hotel

志摩観光ホテル

Ise-Shima 伊勢志摩ガストロノミー

GASTRONOMY

食材と文化について考察することを「ガストロノミー」(美食学)と呼びます。

古くから「御食つ国(みけつくに)」として朝廷へ食物を納めてきた伊勢志摩は地域独自のルールを作り、資源を守り続けてきました。

40年以上も前に伊勢志摩の食材を中心に生み出された志摩観光ホテルの「海の幸フランス料理」をはじめとした料理は、「ガストロノミー」の考えそのものであり、

その精神は今でもホテルの「食の伝統」として守られています。

料理を通じて地方食材の魅力を伝え、

資源を守り支える取り組みを、

志摩観光ホテルでは「伊勢志摩ガストロノミー」と呼び、

これからも積極的に三重県、伊勢志摩地方の

食の豊かさを発信していきたいと考えています。



〈開催日限定〉

特別宿泊プラン (ランチ賞味会 [1回] + 朝食付)

〈ザ・クラシック〉

¥38,000~

〈ザ・ベイスイード〉

¥56,500~

※ランチ賞味会 当日または前日泊

※上記は1室2名様ご利用時、お一人様料金です。(税金・サービス料込)

※ご宿泊日、ご利用人数、お部屋タイプにより料金が変わります。詳しくはお問い合わせください。

〈ご案内〉

※食品アレルギーのある方は事前にお申し出ください。 ※会場内は全席禁煙となります。

※ご参加は小学生以上の方に限らせていただきます。 ※ドレスコードはスマートカジュアルとなります。

※お車を運転されるお客様へのアルコール類のご提供は差し控えさせていただいております。

※本イベントは特別催事につき、他の優待割引券のご利用は承りかねます。

※予約後のキャンセルにつきましては、3日前18時より、100%の取消料を申し受けます。

Shima Kanko Hotel