

三重の輝きを
ひとさじに。

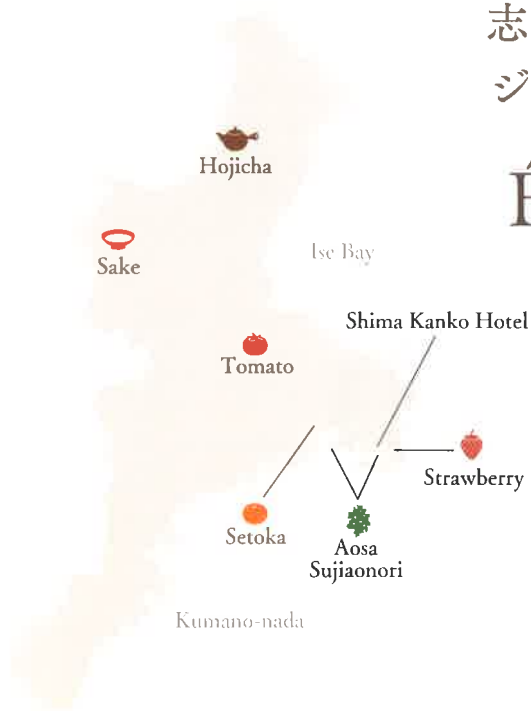


志摩観光ホテルオリジナル ジェラート&アイスクリーム

エクラ ド ミエ

Éclat de Mie

～三重の輝き～



海と山、大地の恵みに育まれた
各地の素材を使用しました。

総料理長 樋口宏江が手掛ける
三重県産の豊かな素材を使用した
志摩観光ホテルオリジナルの
ジェラート&アイスクリーム。
食材の魅力を最大限に引き出した
スイーツ体験をお届けします。

定番から意外な組み合わせまで
こだわりの味わいをお愉しみください。

Éclat de Mie

都ホテル オンラインショップ



都ホテル オンライン 🔍

ホテル内ショップ・ブティック
またはオンラインショップで販売

Shima Kanko Hotel

Standard



いちごソルベ ¥600

志摩産苺「レッドパール」を使用。イチゴが持つ甘みと酸味のバランス、フレッシュな香りを引き出しました。



クリームチーズ&トマト ¥600

濃厚なクリームチーズに、多気産トマトのコンフィとジャムを加えました。一皿の料理のような繊細なハーモニーをお楽しみください。



いちご&甘酒アイスクリーム ¥600

志摩産苺の「レッドパール」と、伊賀の酒蔵から取り寄せた酒粕を合わせました。風味豊かな和のアイスクリームです。



おあさのり ¥600

三重産あおさに南伊勢産スジアオノリをブレンド。豊かな香りと風味が広がる伊勢志摩の海を感じるジェラートです。



棒ほうじ茶 ¥600

四日市市水沢産の棒ほうじ茶をミルクでじっくり煮出し、芳醇な香ばしさを引き出しました。優しい中にも個性が感じられます。



オレンジリキュールアイスクリーム ¥700

オレンジの爽やかな香りとほろ苦さ、上質な甘みが広がる味わい。レストランのデザートを再現したアイスクリームです。



グラス・オ・ショコラ ¥600

フランス産チョコレートを、カカオの濃厚で奥深い風味が広がる優雅なショコラスイーツです。



ウィスキーリキュールアイスクリーム ¥600

シングルモルトウィスキーの豊かな香りと芳醇な風味が、ミルクアイスと調和。優雅で贅沢なひとときを演出する、大人のためのデザートです。

ギフト セット



ホテルおすすめの味を詰め合わせました。ご自宅でのひと時に。また大切な方への贈り物にご活用ください。

<アソートボックス 6種入り>

いちごソルベ／クリームチーズ&トマト／いちご&甘酒アイスクリーム／おあさのり棒ほうじ茶／オレンジリキュールアイスクリーム

<おまかせボックス 6種入り>

定番商品や季節限定品などおまかせで詰め合わせます。どのフレーバーが入るかはおたのしみ。※販売期間は公式ホームページでお知らせします。

季節 限定



素材の収穫に合わせてご用意(期間、数量限定)。

各132ml

※販売期間は公式ホームページでお知らせします。



志摩観光ホテル
第7代総料理長 樋口 宏江

2014年志摩観光ホテル総料理長に就任、2016年伊勢志摩サミットでワーキングディナーを担当。2017年に農林水産省料理人顕彰制度、料理マスターズブロンズ賞。2023年フランス農事功労章シュヴァリエ受章。2024年料理マスターズシルバー賞、文化庁長官表彰を受賞。

ザ クラシック ショップ



ザ クラシック ショップ
ザ クラシック1F
8:00~20:00

ザ ベイスイート ブティック



ザ ベイスイート ブティック
ザ ベイスイート1F
9:00~12:30
15:30~18:00

△ご案内

- アレルギー特定原材料(8品目)を含むフレーバーがあります。
 - アレルギー物質(推定)を含むフレーバーと同一ラインで製造を行っています。
 - 甘酒、リキュールアイスクリームにはアルコールが含まれています。
- お子様や妊婦中の方、車を運転する方はお控えください。

志摩観光ホテル

517-0502 三重県志摩市阿見町神明731
TEL 0599-43-1211

https://www.facebook.com/shimakankohotel/
shimakankohotel
【公式】志摩観光ホテル



公式ホームページ



公式Instagram