



志摩観光ホテル 開業70周年 記念晩餐会〈全3回〉STORY-1

“海の幸フランス料理”の誕生

高橋忠之シェフへのオマージュ

志摩観光ホテルの食の物語を紡ぐ全3回の晩餐会の第1回。

第5代総料理長であり「海の幸フランス料理」を生んだ故高橋忠之シェフへのオマージュを込めて
第6代総料理長 宮崎英男、第7代総料理長 樋口宏江がご用意する一夜限りの特別メニューをお楽しみください。

2021年2月20日(土)

第2回 2021年7月3日(土)
第3回 2022年2月19日(土)

お一人様 ¥35,000
(料理・ペアリングドリンク込)

晩餐会だけにご用意する前菜「フォアグラ・鮑・伊勢海老の3層のテリーヌ」や、30年前の定番メニューとして提供されていた「伊勢海老テールシェフ」を再現。そのほか鮑、松阪牛など、「海の幸フランス料理」の魅力をお届けいたします。

時間	<受付・カクテルタイム> 17:30~ <晩餐会> 18:00~
会場	真珠の間
定員	100名様 ※定員に達し次第、締め切らせていただきます。
申込締切	2021年2月17日(水) 18:00

<特別特典> 全3回すべての晩餐会に参加された方へ
70周年記念品をプレゼントいたします。

晩餐会付特別宿泊プラン(晩餐会当日)

<ザ クラシック> ¥55,000~
<ザ ベイスイート> ¥73,000~

- ・2名1室ご利用、1泊 晩餐会・朝食付 お一人様料金。
- ・お部屋タイプにより料金が異なります。詳しくはお問い合わせください。

※表示の料金は税金・サービス料が含まれております。

Access

《電車でお越しのお客様》 大阪(難波)から近鉄特急で約2時間35分 / 名古屋から近鉄特急で約2時間10分
《車でお越しのお客様》 伊勢自動車道 伊勢西ICから車で約40分

〈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/>

※新型コロナウイルス感染症の拡大状況により
開催日が変更になる可能性があります。

Shima Kanko Hotel

志摩観光ホテル

海の幸フランス料理

Fruits de Mer à Ma Façon

火を通して新鮮、形を変えて自然。
火を使って、あるいは形を変えて
より新鮮に、より自然に作り変えることは
素材に対する祈りである。 - 著書「美食の遊び」より



第5代総料理長 故高橋 忠之

16歳で料理の世界に入り、調理技術に加えフランス語や英語も独学で習得。
料理長就任後は良質な食材に技術を加えさらに素材の新鮮さを感じる料理を生み出す
理念のもとに「ガストロノミー」を体現、「海の幸フランス料理」を生み出しました。
2019年 逝去(享年77歳)



第6代総料理長 宮崎 英男

料理八心(志・真・健・美・清・恒・識・技)を大切にし、すべてのバランスが整ってこそ
お客様に喜んでいただける料理が提供できるという信念で志摩観光ホテルの料理を
守り、次世代へ繋いできました。現志摩観光ホテル名誉料理長。



第7代総料理長 樋口 宏江

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を活かし、生産者に感謝を込めた
「伊勢志摩ガストロノミー」に取り組んでいます。

志摩観光ホテル開業70周年記念晩餐会

第2回晩餐会 2021年7月3日(土)

STORY-2「美味礼賛」

料理担当：第6代総料理長 宮崎 英男(現名誉料理長)

料金：お一人様 35,000円(お料理・ペアリングドリンク込)

第3回晩餐会 2022年2月19日(土)

STORY-3「伊勢志摩ガストロノミー」

料理担当：第7代総料理長 樋口 宏江

料金：お一人様 35,000円(お料理・ペアリングドリンク込)

〈ご案内〉

※男性はジャケットをご着用ください。

※ご参加は小学生以上の方に限らせていただきます。

※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きます。

※本イベントは特別催事につき、他の優待割引等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。

※会場内は全席禁煙となります。

※食品アレルギーのある方は事前にお申し出ください。

Shima Kanko Hotel