

SHIMA KANKO HOTEL

志摩観光ホテル 地元向けレストランプラン

2021年12月28日(火) まで



since 1951

おかげさまで開業70周年

地元の皆様へ長年のご愛顧に感謝を込めて各レストランで特別メニューをご用意。
G7伊勢志摩サミットをはじめ各国のVIPをお迎えしてきたホテル伝統の味をお楽しみください。



三重 美し国ランチ

海の幸パナシエ
伊勢海老クリームスープ
伊勢海老のクレープ包み
シヤンパンソース
松阪牛モモ肉のロティ
ジュのソース
デザート
コーヒー
パン
小菓子

¥10,000

(要予約:前日 20:00まで)



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



三重 美し国ランチ (鮑)

海の幸パナシエ
伊勢海老クリームスープ
伊勢海老のクレープ包み
シヤンパンソース
鮑とおおさのフリット 肝のソース
松阪牛モモ肉のロティ
ジュのソース
デザート
コーヒー
パン
小菓子

¥15,000

(要予約:前日 20:00まで)



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



食材の魅力が活きる匠の技

三重 美し国会席

前 彩 彩り盛り合せ
吸 物 清水仕立て
造 り 三重県産魚介盛り合せ
凌 ぎ 手巻寿司
焼 物 黒毛和牛 焼魚
温 菜 雲丹と菜蝶の茶碗蒸し
酢 肴 酢の物
食 事 かきあげ天丼
香 の 物 三種盛り
留 棧 赤だし
水菓子 盛り合せ

¥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 (LO20:00)

※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贅沢に

鉄板焼き「山吹」ランチ

前 菜
伊勢まぐろの炙り
コンソメスープ
伊勢まじい 白ワインソース
野菜スティック
黒毛和牛サーロインステーキ
焼野菜添え
ガーリックライス
味噌汁 香の物
プチデザート
コーヒー

¥15,000

(要予約:2日前 20:00まで)



鉄板焼きレストラン「山 吹」

ランチ 11:30～13:30 (LO13:00)

※2名様より承ります

ザ クラブ 2階

※ 表示料金には税金・サービス料が含まれております。
※ 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。

※ 写真はイメージです。
※ 館内施設の営業時間が変更になる場合がございます。