

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2017 冬号



食べる旅

今、旅の原点へ。

食の神様を参り、

伊勢志摩の旬を食す

オトナ旅。

Shima Kanko Hotel



太陽

柔らかな日差しに包み込まれる、冬の伊勢志摩。今日も恵みの源である太陽が昇ります。

食べることは、生きること。最近よく耳にするこの言葉は、今を生きる私たちへ自然からの、そして古からのメッセージなのかも知れません。

「志摩時間」では、地元文化や生産者などを通じて、伊勢志摩の四季をご案内します。

一九五二年開業から志摩観光ホテルは多くのお客様に育ていただき、また地元で暮らす方々にその土地の多くの魅力を教えて頂きました。

地方創生時代。地元の魅力を伝えること。また皆様にその魅力に触れて頂くことで、新たな循環に繋がれ



写真：横山展望台（志摩市）から

ばと思います。

柔らかな太陽の光、英虞湾にゆつくり沈みゆく大きな夕日、夜空に輝く感動的な星空。志摩時間という、ゆつたりと流れる優雅な時間。その中で出会う美は、ときに人の心をリフレッシュさせてくれます。

伊勢志摩サミットから早くも一年が経ちました。

ホテルのリニューアルも行き、新たな時を刻み始めた志摩観光ホテルで、ゆつたりと流れる志摩時間をご堪能ください。

index

食の神様、外宮。	2
冬の味覚、河豚といえは	8
ゆつくり、じっくりと	10
ホテルのご案内	12

食の神様、外宮。

文・村山祐介

神様の台所

伊勢神宮外宮では約一五〇〇年間、毎日二度、欠かすことなく行われている祭りがあります。伊勢神宮内宮に祀られている天照大御神等へ、食の神様^{*}が祀られている外宮から、毎日食事を作りお供えする「日別朝夕大御饌祭（ひごとあさゆうおおみけさい）」です。

外宮には風と雨の神が、また内宮には太陽の神が祀られています。風が吹き、雨が降る。そして太陽の光が降り注ぎ、生まれるいのちの循環。

人類七〇〇万年。食べることで繋いできた、いのち。シンブルな空間と様式美。余計なものが全くないという美しさ。外宮は、日本の美の原点を感じることが出来ます。特に朝、神々しい太陽の光に包まれた外宮では、夜に洗われた、朝の凜とした空気を感じます。

食えることに感謝する。そして、人が祈ることで生まれる感謝の循環は、人々を介して感謝の連鎖となり、ここで生まれて、ここに還ってきているのかも知れません。

晴れの日も、雨の日も、風の日も。食えることでいのちの輝きを取り戻したり、輝きを増したり。

外宮を参り、シンブルに食えることに感謝し、自分もその循環の中にあるのだと実感すると、少し気持ちが楽になりました。食えることは生きること。さあ、自然の恵みが詰まった伊勢志摩の「食べる旅」をご堪能ください。

※衣食住、産業の守り神、豊受大御神。

いま注目のお洒落な 外宮参道を散策。



①東京(蔵前)に続き、日本第2号店の「ダンデライオン・チョコレート伊勢外宮前うみやまあひだミュージゼ店」住所：伊勢市本町 20-24



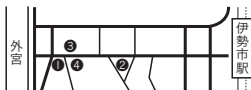
②明治40年から続く刃物店「伊勢菊一」は、伊勢神宮や外宮関連商品や情報発信も行っています。住所：伊勢市本町 18-18



③地元伊勢の方々に親しまれている「山村牛乳みるくがっこう」として牛乳やプリンなどを販売しています。住所：伊勢市本町 13-16



④奉納米、伊勢ひかりや伊勢名物伊勢うどんのおみやげ等も扱う「やとや」住所：伊勢市本町 19-19



外宮さんのある暮らし。伊勢の精神。

お米。それは伊勢において、祭りの象徴ともいえます。

神領民(しんりょうみん)がお木曳き車に新米を乗せ、賑やかに伊勢市内を練り歩く初穂曳き。神領民とは外宮または内宮(二部地域では両宮)に、先祖代々よりご奉仕する伊勢人です。

初穂曳きは、神宮において二年間で最も重要なお祭りである神嘗祭を始めるための行事。二十一年に一度、内宮や外宮の正宮(正殿)などを造り替え、神様のお

引つ越しをする式年遷宮は大神嘗祭と呼びます。

祭ること。それは神領民自らが、神様に喜んで欲しいという感謝の想い。代々このような想いが循環して、常に若々しくという、常若(とこわか)の精神となつて地域に根付き、今日も瑞々しく凛とした外宮さんが伊勢にはあります。



写真提供：伊勢御遷宮委員会

column 01 伊勢神宮

お参りの作法

伊勢神宮内宮は右側通行、外宮は左側通行です。参拝の作法は二拝二拍手一揮で、両手を合わす際、右指先を少し下にずらします。御神前では感謝の心、おかげさまでお参りします。



伊勢神宮と御食つ国志摩。

一滴の雨水。それをも無駄にしない、自然という循環。その循環の中に生きる人間。伊勢志摩国立公園の森から、養分をふんだんに含んだ水が、英虞湾から沖に流れます。また西の三重県山間部から清流宮川などを通じ、山からの栄養も海へ流れます。養分を含んだ水はプランクトンを育て、海の食物連鎖をつくり、多種多様な魚介類が育ちます。北からは木曾三川の養分で育った伊勢湾の幸、南からは黒潮に乗ってくる海の幸があります。恵みの海を持つ、志摩半島。まるで神様がそのように創ったかのようです。

志摩市の浜島町からは伊勢海老を、志摩町からは鮑を、阿児町からはあおりぶぐ等、各地から伊勢神宮に奉納をしています。自然と神様に感謝をしながら里海に暮らす人々と、美しい日本の原風景。

志摩地方は十日毎に鮑、さざえ、海藻、真珠などを、朝廷に納めることが定められていたと、十世紀ごろの法律書である延喜式に残されています。まさに志摩は御食つ国（みけつくに）なのです。



解禁。伊勢海老を知る。

十月に入ると、三重の各地で伊勢海老漁が解禁。その一大漁場、志摩市の和具漁港を、総料理長の樋口さんと訪ねました。

早朝の伊勢海老漁から帰ってこられた漁師の大山さんに、伊勢海老についてお話を伺いました。志摩半島や東紀州はリアス式海岸。そして海底にも山や谷がある。天敵から隠れて過ごすための岩場や、多様な餌があるところに伊勢海老は住む。

「人間と同じ。食べ物があつて、ええ場所に住む」と、話す大山さんは代々の漁師。きつと美味しい食べ方を知っているはず。

「焼いてな、味噌自体も美味しい。新しいものは旨い、何でもそう。お母ちゃんの手料理でな、7、8人集めて、伊勢海老の天ぷらで一杯やる時もあるよ」と、とても美味しそうなお話。樋口さんは、漁港で何を感じましたか？

「食材が入るには多くの方の手が必要。とても貴重。大切に調理したいです」

漁港で出会った沢山の笑顔。美味しい料理には欠かせない、人の繋がりを実感しました。



そそがれた想い。そそぐ想い。

しなやかな発想で、新しい時代のフレンチを創り続ける樋口さん。

取材に訪れた厨房は、仕込みの真っ只中。しかし想像とは少し違い、騒がしさがありません。

「調理鍋を二つ置くにしてもそつと、持つにしても、ここをこう持つて・・・」

そんな料理に向き合う姿勢は、地域の美食文化を培ってきた、志摩観光ホテルに伝わる教えだと樋口さんは言います。

樋口さんは日々閃きを求め、新たな情報を集めたり、旬の地元食材を探し歩いたり。新メニューになる

総料理長 樋口 宏江

1991年志摩観光ホテルに入社。23歳でホテル志摩スペイン村のレストラン「アルカサル」シェフとなる。2008年ベイスイート開業とともにフレンチレストラン「ラ・メール」のシェフとなる。2014年に志摩観光ホテル総料理長に就任、都ホテルズ&リゾーツ唯一の女性総料理長として活躍、2016年5月に開催された伊勢志摩サミットでワーキングディナーなど料理総括を担当。

ザ ベイスイート開業10周年記念 ガラディナー

「総料理長 樋口宏江・和食料理長 塚原巨司
“三重の幸”で描く優雅なる晩餐会」
2018年2月24日(土) 18:00～
¥30,000 (料理・ドリンク込)

のは、それらすべての想いを注ぎ「これだ」と辿り着いた料理から、さらに厳選されたもの。

「海の幸フランス料理」を受け継ぐ料理人としての想い。そこに新しい想いが加わることにより、伝統は革新し続けていきます。まるで伊勢に根付く常若の精神のように、里海である志摩に巡る、自然の循環のようには。

今年の秋・冬メニューの一つは、伊勢海老や小海老のダシが上品に香るスープを注ぐことで、伊勢海老の食感や根菜の風味など、五感で堪能できます。



アバンタージュ (¥18,500)
伊勢海老のポトフ仕立て

伊勢海老のポトフ仕立て

余すことなく、伊勢海老のすべてを使った、新たなメニューが完成しました。フランスの家庭料理の一つ、ポトフ。このポトフにも、家族への想いのような優しさが注がれています。

また、十種のスパイスとオリーブオイルでソテーした伊勢海老の味噌は、良質な海で育ったものでしか味わえない一品です。



秋・冬のコース料理のご紹介

伊勢海老をはじめ、地元伊勢志摩や三重の食材をふんだんに使った秋・冬にお届けするコース料理です。

期間：2018年3月31日まで



アバンタージュ

アミユースプーシユ／鮑のガトー仕立て／三重県産茸のポタージュ 松阪産エスカルゴのソテーとともに／白身魚の蕪蒸し 宮川育ちのワサビを添えて

¥18,500



エレガンス

アミユースプーシユ／海の幸と野菜 サダ仕立て／
（スープをお選びください）伊勢海老クリームスープまたは海の幸のスープ サフラン風味のポワレ、ネギと鮑のフリット
／伊勢海老 ソテー ムースとコンソメのアンサンブル／黒毛和牛 フォレ肉 ステーキ 赤ワインソース／デザート／コーヒ

¥24,600



デギュスタシオン

その日に仕入れたみえの旬の魚介と野菜を主役にした樋口宏江おまかせコース。
アミユースプーシユ／海の恵み／大地の恵み／伊勢海老 クリームスープ／鮑料理／伊勢海老料理／松阪牛料理／アヴァンデザート／デザート／コーヒ

¥29,800

フレンチレストラン 「ラ・メール」

季節と向き合い素材の豊かな味わいをさらに引き出す、総料理長樋口宏江の新たな「海の幸フランス料理」を味わえます。

ザ ベイスイート5F
17:30-22:30 (L.O.20:30)

開催日

- 1月21日(日) 「かつおぶし」[フレンチ]
- 2月18日(日) 「ふぐ」 [和食]
- 3月18日(日) 「海藻」 [フレンチ]
- 4月22日(日) 「桜鯛」 [和食]

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」

時間 12:50～15:00 (受付12:20～)

料金 お一人様 ¥15,000

※各回40名様限定となります。



1月：かつおぶし



2月：ふぐ



3月：海藻

豊かな三重の食材を使用し、生産に携わる人々とお届けする特別ランチ。洋食・和食それぞれの調理法で新たな美食をお届けいたします。

「御食つ国」
みえの食材を新しい一皿に

ザ ベイスイート開業10周年記念ランチ
総料理長 樋口宏江・和食料理長 塚原巨司



②

④



- ① 彩り七種盛り合わせ
- ② ふぐ薄造り
- ③ 天然ふぐ唐揚げ
- ④ 天然ふぐ鍋

冬の味覚、河豚といえば・・・。

文・村山祐介



①

③





三重ブランド、あおりふぐ。

あおりふぐは、松阪牛や伊勢海老などと同様に三重ブランドに認定されています。いわば三重県のお墨付きなのです。名前の通り、志摩市阿児町の安乗岬で春に生まれ、外洋に出て身が締まるあおりふぐは、体重七〇〇g以上の天然のトラフグ。

「2ヶ月に三回、多いときで四回、遠方よりあおりふぐを求めて来店されるお客様もいらっしゃいます」と話す塚原さん。伊勢志摩サミットの一年程前に浜木綿の料理長に就任しました。ところで伊勢志摩、そして三重は食の宝庫ですが？

「伊勢海老、鮑、松阪牛、伊賀牛、桑名のハマグリなど、数えだしたら切りがないですが、素材



で勝負ができます」

東海地方は、比較的濃い味付けの食文化。しかし塚原さんの師匠が京料理を学んだ方であり、できるだけ素材の味を活かしながら、京風に近い味を追求。最後に和食のいちとは何か、聞いてみました。

「料理人の腕です。上達するには、どれだけ気持ちを入れて一生懸命になれるか。駆け出しの料理人でも一生懸命さがあれば、必ず芽が出ます」
気持ちで経験を積み、腕を磨き上げてきた男の力強さを感じました。

浜木綿料理長 塚原 巨司

博多都ホテル入社 和食「四季亭」、シェラトン都ホテル大阪和食「うえまち」で研鑽を積み、2015年、志摩観光ホテル和食「浜木綿」料理長となる。

天然ふぐ鍋コース

吉野豆腐またはすくい豆腐、彩り七種盛り合わせ、ふぐの薄造り、白子玉蒸し、黒毛和牛焼魚 焼野菜、天然ふぐ、鮑唐揚げ、天然ふぐ鍋 雑炊、甘味と果実の盛り合わせ
¥29,800 ※価格は1名様、ご予約は2名様から。

和食「浜木綿」 ザ パイスイート4F 17:30-22:30 (L.O.20:30)

伊勢志摩の地で和を味わう至福の時。季節ごとに移ろう旬の食材をご用意しております。

ゆつくり、じつくりと

文・福田ミキ

星空とホットワインはご褒美に。

「こんなにゆつくりと夜空を見上げるのはいつ以来だろう」煌めく星空を眺めながら、馳せる思い。頬を撫でる冷たい風。ホットワインのグラスを包む指先から戻る温もり。鼻をくすぐる湯気を楽しみながら、ひとくち。身体の真ん中がじわりと温まるのを感じて、ふと肩の力が抜けました。

「ゆつくり、じつくりと」足りなかったのはこういう時間。

「感性が研ぎ澄まされる夜は、特別な時間。星にまつわる神話や物語が多く、星空は人類の文化とも関わりがあります。そこに見えるのは、おりひめ星。二十五光年です。つまり今、二十五年前の光を見ていることになります」星のソムリエ®である宮本さんが教えてくれました。壮大な視点でとらえることで、絡まったものがほどけていくよう。

「リセットをして、チャージする」全身で感じたこの心地良さは、きつとずっと忘れない。まだ眠るにはもった



星空案内人（星のソムリエ®）

宮本 秀明

地学を専攻した大学時代から星空案内を始め、2011年、三重県初の星空案内人(星のソムリエ®)に認定。

志摩市を拠点に、東海地方で年間150回以上の星空案内を行っています。

星空観察会

会場：ザ クラブ2F ウッドデッキ（庭園出入口）

時間：20：30～21：30（予約不要）

対象：ご宿泊のお客様限定（無料）

開催日：詳細はお問い合わせ頂くか、ホームページをご参照ください。

※天候不順の場合、室内にて開催。

心に刻む色褪せない景色

夕日がゆつくりと山並みへ沈みゆき、茜色に焼ける空。神々しい光が英虞湾に反射して、まっすぐと私を照らししてくれました。思わず伸ばした手が夕焼けに包まれ、ふと思いついたのは、幼き頃に結んだ優しく温かい手の感触。想い出と共に、夜の帳が下りるまで、刻一刻と変わる景色を眺める優雅な時間。

心を澄ませて瞳を閉じ、大きく一つ深呼吸。さて、そろそろ・・・。

今宵は美味しい伊勢志摩を、じっくりと堪能。



いない夜。満天の星にリンクして瞬く心に、今夜はゆつくり向き合おう。

星空を眺めながら、ホットワインや甘酒もお楽しみいただけます。



多彩なレストランで、美味しい志摩時間。

レストラン「ラ・メール ザ クラシック」



豊饒の海が育んだ食材と、伝統の技が生み出す一皿。鮑ステーキ、伊勢海老クリームスープ、伊勢海老アメリカンソース「海の幸フランス料理」のディナーをお楽しみください。

「餐 SAN」 ¥24,600

ザ クラシック1F

ランチ 11:30-14:30 (L.O.14:00)

ディナー 17:30-22:30 (L.O.20:30)

ランチコース¥7,200～、ディナーコース¥18,500～

鉄板焼きレストラン「山吹」(要予約)



四季折々の海の幸、山の幸をシェフが目の前で焼き上げます。熱々の鉄板から広がる香りと音も、美味しさにプラスされ伊勢海老、鮑、松阪牛など素材の旨みをご堪能いただけます。

「松阪牛コース」 ¥24,600

ザ クラブ2F

ディナー 17:30-22:30 (L.O.20:30)

コース¥18,500～

カフェ&ワインバー「リアン」



開業当時の面影を色濃く残すワインバーで、夜の穏やかな時間をお楽しみください。お日にちによって「The Club Music」ライブを開催しております。

これからの季節におすすめ

「タンシチュー」 ¥4,800

ザ クラブ2F

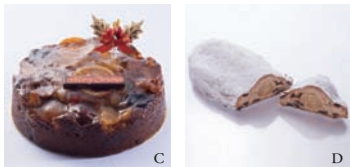
カフェ 10:30-17:30 (お料理は11:30より)

バー 17:30-23:00 (L.O.22:30)

コース¥5,000～

イベントのご案内

クリスマスケーキ (数量限定販売)



- A ガトー フレーズ ￥4,300
 B ブッシュドノエル・マロン ￥4,300
 C プランデーケーキ ￥4,300
 D シュトレン 大 ￥1,600 / 小 ￥1,000
 販売期間：12月21日(木)～25日(月)
 場所：ザ クラシック ショップ 8:00～20:00

クリスマスディナー 12月15日(金)～25日(月)

フランス料理

￥24,600 (ラ・メール/ラ・メール ザ クラシック)

￥18,500 (ラ・メール ザ クラシック)

鉄板焼き

￥24,600 (鉄板焼き「山吹」) ※ご予約は2名様より

シャンパン & クリスマスプレート

￥6,000 (カフェ&ワインバー 「リアン」)

忘新年会プラン 12月1日(金)～1月31日(水)

(※12月29日(金)～1月3日(水)は除く)

コース料理 & フードドリンク

￥18,000・￥13,000 (宴会場、ラ・メール ザ クラシック)

￥10,000 (カフェ&ワインバー 「リアン」)

要予約・10名様より

新春イベント

- ① 年越しそば 12月31日(日) 22:00～23:00
 ② カウントダウンイベント 12月31日(日) 23:00～24:30
 ③ 振る舞い酒 1月1日(月) 10:00～、14:00～

スパ、ショップのご案内

eau SPA by CLARINS

ザ ベイスイート2F (14:30～21:30/最終受付)

ヨーロッパNo.1プレミアムスキンケアブランド「クラランス」のリゾートスパ。手を“肌と会話する美の道具”と考え、人間の手が持つ温かい感触や微妙な感覚を大切にしながら、一切器具を使わずにセラピストによるハンドトリートメントを行っています。



鍛錬されたセラピストのトリートメントによって、心と体のバランスを取り戻す時間。

- ・ボディトリートメント60分／￥20,000～
- ・ミニボディ&フェイシャル75分／￥27,000

ショップ

ザ クラシック ショップ (8:00～20:00)

ザ クラシック ブティック (9:00～18:30)

ザ ベイスイート ブティック (9:00～12:30 / 15:30～18:00)

MIKIMOTO (9:00～18:30)

伊勢海老のクリームスープギフトをはじめ、地酒やお土産に最適な三重の特産品、ホテルセレクトの真珠製品や、地元工芸品など多数取り揃えております。



オリジナルギフトは贈り物にも人気の品。オンラインショップでも取り扱っております。

- ・伊勢海老のクリームスープ&あわびのクリームスープギフトセット3個入 ￥5,400

詳しい情報は、ホームページまたはホテル公式Facebookでも発信しています。

※表示金額には税金・サービス料を含みます。
 ※ザ ベイスイートのレストランのご利用は小学生以上とさせていただきます。
 ※メニュー内容は食材の入荷状況などにより予告なく変更になる場合がございます。
 ※食材によるアレルギーなどございましたら、予めお申し出ください。



茶室「愚庵」

「初釜」

初釜の席に飾る花に「結び柳に椿」があります。

結び柳は、丸く結ばれた玉の姿が縁起も良く、

また円を表すことで十二ヶ月終わりのないことを意味する
めでたいものといわれています。

自然に寄り添う暮らしと伝統文化。

志摩観光ホテルでも冬支度に入ります。

志摩観光ホテル

2017年11月発行

〒517-0502 三重県志摩市阿見町神明731 TEL 0599-43-1211 ホームページ <https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>

[f https://www.facebook.com/shimakankohotel/](https://www.facebook.com/shimakankohotel/) [@shimakankohotel](https://www.instagram.com/shimakankohotel)