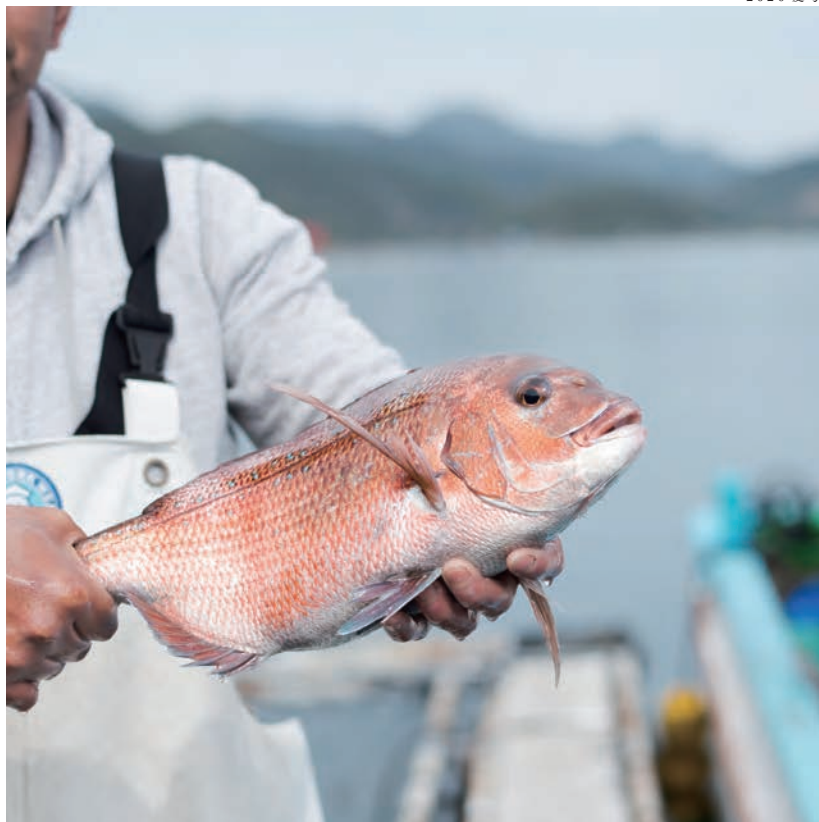


志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2020 夏号



食の系譜

進化する漁業、

伝える料理哲学。

この地で生まれ育てる

食を想うオトナ旅。

Shima Kanko Hotel

連載

美食の歓び

パート・ド・フリユイ

文 中村 孝則



本誌春号にも掲載されていたので、記憶の読者も多いと思うが、樋口宏江シェフの期間限定スイーツとして、南伊勢町内瀬地区の柑橘を使ったパート・ド・フリユイが、この春に初登場した。先ごろ、シェフから筆者のもとに届けて頂いて、その味わいがあまりに素晴らしかったので、小欄でも改めて取り上げたいと思う。

実を言うと、個人的に大好きなお菓子なのである。パート・ド・フリユイの醍醐味は何と言っても、フルーツを丸かじりしたような弾けるような果実味と、ザクツク歯切れのいい、あの独特の食感だろう。フランス菓子のカテゴリーでは、砂糖菓子のコンフィズリーにあたるが、フランスでは伝統的にシヨコラティ

エが作る菓子なのだという。そういえば二粒の大きさは、ボンボンシヨコラの大きさと同じようでもある。パート・ド・フリユイは、見た目こそシンプルだが、美味しく作るためには、かなり手間と神経を使う菓子である。筆者もかつて、知り合いのシヨコラティエに作り方を習い、自身で挑戦してことがあるが、思うような出来にならず、断念して久しいのであった。詳細は省くが、私が習ったレシピは、果実のピューレを加えて混ぜ、グラニュー糖とベクチンを加えて混ぜ、最終的に105度前後まで温度を上げて仕上げるというもの。ただし、火が弱すぎると時間がかかり、果物の風味や酸味が飛んでしまうのだ。その加減がとても難しいのである。



さて、樋口シェフが生み出した内瀬柑橘のパート・ド・フリユイは、せとかとブラッドオレンジと内瀬デコ（不知火）の三種類。見た目のビタミン・カラーの美しさもさることながら、その弾けるようなフレッシュな味わいは、どなたも驚くはずである。詳細なレシピはわからないが、100%の果汁を使い、風味を際立たせるために、個々の柑橘の皮目も削つて加えているのだとか。実は今回、シェフからはパート・ド・フリユイと一緒に、その原材料の一つとして使われた、アサヒ農園の^{せとか}そのものも送つてくださつ

た。瑞々しい果肉の香味高い甘さもさることながら、クリスタルのような酸味は目が覚めるようである。その果肉と食べ比べながら頂戴した^{せとか}のパート・ド・フリユイには、その豊かな酸味が、さらに^{ぎゅつ}と凝縮されているではないか。これはまるで、フルーツ由来の食べる宝石だ。樋口シェフによると、昨年は十分な果汁を確保できなかったこともあり、一年がかりで完成に至つたのだという。それはきつと味わいだけでなく、みかん農家の柑橘にかける想いを、詰め込むために必要な時間にも当てられたの

であろう。
このパート・ド・フリユイは期間限定なので、いつまで味わえるのかはわからないが、今回逃したという方は是非とも、来季に味わつて欲しいと思う。宝石のようない粒の中に、南伊勢の豊穡な自然の豊かさを感ずるはずだから。



中村 孝則
コラムニスト・美食評論家

ガストロノミーやライフスタイルをテーマに新聞や雑誌で執筆。主な著書に『名店レシピの巡礼修業』（世界文化社）教書に『ザ・シンガーライフ』（ヒロミエンタープライズ）がある。現在『世界ベストレストラン50』の日本評議委員長も務める。

特集 未来へ繋ぐ漁業のかたち

南伊勢町阿曾浦

ホテルから車で約1時間の場所にある南伊勢町阿曾浦^{あそうつ}では真鯛^{まぎ}やあつば貝^{あつばがひ}（檜扇貝）などの養殖が行われています。そのなかでも三重県産の特産物をエサに使用した真鯛で地域ブランド魚「伊勢まだい」の養殖が盛んです。

熊野灘沿岸の約80 kmにわたる点在する養殖漁業者14軒が集まり、三重県や三重大学などと一致団結して立ち上げたプロジェクトから生まれた「伊勢まだい」。年間を通じた出荷体制の確立、飼育数や環境の記録、さらに品質チェックなど約9年を掛けてブランド化され今も改良が行われています。そこには進化を続ける漁業のかたちがありました。

南伊勢町
阿曾浦

志摩観光ホテル

良質な伊勢まだいが育つ、熊野灘のリアス海岸。

三重県の養殖漁業について研究や助言をしている県水産研究所尾鷲研究室長の松田浩「さんに、熊野灘が真鯛の養殖に適している理由についてお話を聞きました。「リアス海岸にある多くの湾は入り組んで

おり、沖からの波が届きにくく台風などでも荒れることが少ないという天候上の利点があります。海中もまた陸地と同様に複雑な形となっているため水深が深く漁場の水質や水温も比較的安定し、養殖漁業に適した魚にとっても居心地が良い環境になっていると思います。また伊勢志摩国立公園の

山が風を遮り、波が穏やかなため作業性もよく、魚を丁寧に育てることができま

す。水産研究所と共に真鯛の研究を行う三重県海水養魚協議会会長でお魚マイスターでもある橋本純さん(友栄水産)を訪ね生産現場を案内してもらいました。「伊勢まだい」は、県内で生産しているお茶、柑橘海藻を粉末にしてエサに加えることで身の余分な脂が少なくなり、鮮度を保つ期間が長くなる

ことが明らかになっています。

樋口総料理長が「何を食べて育つかは大切ですね。質を追求して育てるため他にどんなこだわりがありますか」と尋ねると、橋本さんは「出荷する2週間前であればエサを変え、味や

身質をコントロールすることができるとの違いです。私はよく『人が食すために育て上げる真鯛』と表現しています。例えばお茶の配合を多くすれば身の脂分をさらに抑えられたり、柑橘を多く与えた真鯛は、ほんのり柑橘の香りがするんですよ」と、真鯛養殖の可能性を語ってくれました。

橋本さんから説明を受ける樋口総料理長と塚原和食総料理長

養殖漁業について話す松田さんと樋口総料理長





左から橋本さん、塚原和食総料理長、樋口総料理長



養殖筏ごと港に移動して真鯛の出荷準備を行う様子



魚船から真鯛の養殖筏を見学する
村瀬さん(左)と浅川さん(右)

時代とともに進化する漁業のかたち。

橋本さんは養殖筏の中に真鯛を密集させず、天然魚のように泳げる広さを確保することで運動量を上げ、身の質もより天然に近づけています。魚にストレスを与えない育て方も、良質の食材にするためには必要だと語ります。この日は両総料理長に加え若い料理人、サービスタッフも参加、それぞれの視点から質問や感想が次々と橋本さんに寄せられました。

港では伊勢まだいの水揚げを見学。身体に傷が付かないように二尾ずつ仕切りの中に入れ、生きた状態で出荷をしています。塚原和食総料理長は「伊勢まだいは見た目がきれい。その理由がここへ来てよく分かりました。天然に近い環境で育てられているからヒレの形や大きさがしつかりとしていて美しいですね。」

目でも味わう和食では姿形も大切な要素です」。樋口総料理長は「漁業関係者の方からは、近海の天然魚が減っていると聞きます。それは料理人にも直結する問題です。海の資源のことを考え、養殖と天然のどちらの良さも料理に活かしながら、それぞれの食材の持つ背景や生産者の想いをサービスタッフとも共有し、その魅力をお客様にお伝えできるようこれからも皆で学び続けていきたいです」。県と取り組んだエサの研究は真鯛の身質を飛躍的に向上させ、離れた各地の生産者の養殖方法を統「さらに生産量や品質管理のIT化など」「進化する漁業のかたち」が、地域を代表するブランド魚「伊勢まだい」を作り上げています。



総料理長 樋口 宏江

1991年志摩観光ホテル入社。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、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に女性初、三重県初の受賞。



和食総料理長 塚原 巨司

1986年博多都ホテル入社。和食「四季亭」、1987年都ホテル大阪（現シェラトン都ホテル大阪）日本料理「都」、「うえまち」で研鑽を積む。2016年伊勢志摩サミットにて和食料理の提供に携わる。2019年、志摩観光ホテル和食総料理長に就任。



身はふっくらと、香り華やかに。

「伊勢まだいのパピヨット」

個体差が少なく、安定した味になる養殖魚の良さを持つ「伊勢まだい」は与えるエサにもこだわり、大切に育てられています。真鯛が食べられている三重の柑橘と海藻をイメージして、乾燥させた柑橘の皮と海藻の粉末を加えたバターを使い、包み焼き（パピヨット）に。真鯛のアラから取ったブイヨンにハマグリと鮑のジユを合わせること、味にコクと深み加わります。さっぱりとした真鯛の身に、海藻バターのコクが味のバランスを整え、磯の風味も加わります。さらにドライマトで味のアクセントと旨味をプラスしました。

オーブンから取り出し、お客様の前で包みを開ければ、磯の豊かな香りが広がります。ふっくらと蒸し上がった「伊勢まだい」に様々な味わいが重なり合う一品です。



フレンチレストラン「ラ・メール」

ザ ベイスイート5F

ランチ 11:30-14:30 (13:00までのご入店／貸切のみ)

ディナー 17:30-22:30 (L.O.20:30)

<6月～8月のアラカルトメニューでご用意>

「伊勢まだいのパピヨット」

お一人様 ¥4,300 (¥5,203)



「伊勢まだい」を 和食の技で愉しむ

広い筏で存分に動き回ることと天然に近い味わいと美しい姿形が特徴の「伊勢まだい」の魅力を活かした皿です。

長いヒレは、あら炊きにすることで見た目の美しさを表現。ヒレ下の「カマ」の部分は脂が乗り、ほろつと崩れる程の柔らかな身には酒、醤油、みりん、で炊いた甘辛い味がよく合います。お造りは皮目を湯引きして残すことであつさりとした上品な味、氷水で締めることで弾力のある身と歯ごたえのある皮の食感も愉しめます。焼物は伊勢志摩備長炭で塩焼きにし、白身魚らしい味わいをシンプルに。強火で焼き上げ皮はパリつと香ばしく、身はふつくと旨味を閉じ込めます。

伊勢まだいの持つ美味しさを、様々な調理法で味わえるよう仕上げました。



和食「浜木綿」 ザ ペイスイート4F

ご昼食 11:30-14:30 (13:00までのご入店／貸切のみ)

ご夕食 17:30-22:30 (L.O.20:30)

<6月～8月の単品
メニューでご用意>
「伊勢まだいを一皿に」
お一人様 ¥4,300 (¥5,203)



ラ・メール ザクラシック ガスエビのタルタル、伊勢まだい包み。

7月から8月の「セゾンラ・メール」では「伊勢まだい」を使ったメニューが登場です。伊勢まだいはマリネすることで適度に水分が抜け、身はしっとりとした食感になり旨味、甘味が凝縮されます。刻んだ伊勢たくあんを加えた東紀州産ガスエビのタルタルを包み食感の違いと味わいの複雑さをまとめる、懐の深い味を感じることができます。

さらにピネガの酸味、スパイスの香り、アンチョビで味付けしたパスタの一種クスクス

を合わせて。ホタテのペーストに、竹炭を練り込んだチップを添え、色彩の遊び心も加えました。どんな食材とも相性良く仕上がり、様々なジャンルの料理に使われる真鯛の良さが引き立つ料理です。



ガスエビのタルタル 伊勢まだい包み



レストラン「ラ・メール ザクラシック」
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)

セゾン ラ・メール<7月～8月>
時 間 11:30～14:30 (L.O.14:00)
料 金 お一人様 ¥12,700 (¥15,367)



特集 料理人 高橋 忠之

1946年、戦後初の国立公園として指定された伊勢志摩地域。当時は賢島に真珠の買い付けのため、海外からも多くのバイヤーが訪れていたこともあり、1951年に客室数25室、純洋式ホテルの志摩観光ホテル（現ザクラ）が開業しました。日本が高度経済成長期に入った1969年には、客室数200室の国内最大級のリゾートホテルとして新館（現ザクラシック）が竣工し、2008年には全客室が100㎡以上で全客室がスイートルームのベイスイート（現ザベイスイート）が開業。戦後から現在まで止まることのない時代の流れのなか、志摩観光ホテルは進化を続けてきました。ホテルを代表するフランス料理も歴代料理長によつて磨かれ、今なお伝統は守られ革新は続いています。

2021年4月3日、開業70周年を迎える志摩観光ホテルでは「海の幸フランス料理」の誕生から現在、未来へと続くホテルの食の歴史を辿る晩餐会を3回のシリーズで開催します。今号では第5代総料理長 高橋忠之シェフ（令和元年逝去・享年77歳）へのオマージュとして、第6代総料理長 宮崎名誉料理長と、第7代樋口総料理長に高橋シェフの想い出や受け継いできた料理哲学について語ってもらいました。

時代と人の気概が生み出した、今に受け継ぐガストロノミー。

―「海の幸フランス料理」で当時の業界に革新を起こした高橋シェフと長年一緒に働いていた宮崎名誉料理長。当時の厨房やレストランはどんな雰囲気だったのでしょうか。

宮崎 高度経済成長期で日本のフランス料理界も変



1970年代のメニュー
「ガストロノミー」という言葉は当時から使われていた

化する中、高橋シェフは日本の最先端をいく料理を目標に「次の時代を生きるために、新しい料理とは何か」と常に話されてました。当時は気鋭ともいえる高橋シェフとともに働きたいと私を含む多くの料理人が全国から来ていました。高橋シェフは若い料理人にも料理の勉強に行くことを進めてくれ、私も東京で開催される「フランス文化を識る会」に参加しました。そしてホテルに戻ると学んだ料理を高橋シェフや他の料理人の前で作るんですよ。そこで本場フ

ランスで使っている食材やソース、最先端の調理技法について共有し話し合います。そうした経験から自分なりに志摩観光ホテルで提供するにふさわしいと考案した料理には高橋シェフが改良を加え、レストランのメニューになることもありました。これは嬉しかったですね。「自分たちが新しい時代の料理をつくっている」。厨房にはそんな誇りがありました。

―樋口総料理長は、高橋シェフの料理をどのように捉えていますか。

樋口 高橋シェフが当時の業界を驚かせた「鮑ステーキ」「伊勢海老クリームスープ」は、地元の食材をフランス料理の技法で完成させたもので、考え方そのものが「ガストロノミー」です。伊勢志摩で料理を作ることをつ職といい、この土地を愛した高橋シェフから、ここでしか作れない料理があると教えられました。その考え方を受け継ぎ、私も宮崎名誉料理長と同じように、私なりの考えも加えて新しい料理をお届けしていくのが役目だと思っています。

仕事に向き合う姿勢と、受け継ぐ料理哲学。

―お二人にとって、高橋シェフはどんな存在ですか。

樋口 色んな方に厳しかったでしょうと言われるのですが、スタッフの誕生日を覚えていたり、台風の日に遠方から通うスタッフを気遣い



声を掛けるなど気配りのある方でした。もちろん仕事には厳しく、厨房は料理に集中すべきだと常に緊張感に満ちていました。どの場所であつても常に整えられた状態であることが鉄則で、例えば調理台にまな板が斜めに置いてあると「それでは正しい姿勢で料理に向き合えない」と指導されました。宮崎 高橋シェフには独自の美学がありましたので料理人、サービスに関わらず注意されていました。本も雑誌、新聞と沢山の情報に目を通されるのですが、それが

とても読むのが速くて。それから「海を識ることから料理が始まる」と日々送られてくる水産センターの「漁海況速報」をチェックするのが欠かしませんでした。

樋口 ロートレック(フランスの画家・美食家)がお好きでした。芸術にもお詳しくて料理以外の情報や豊富な知識、美学から斬新な発想も生まれる。それが稀代の料理人と称される由縁なのだと思います。

―高橋シェフの創り出す料理をひと言でいうと？

樋口 「唯一無二。考え抜か

れた料理です。

宮崎 「火を通して新鮮、形を変えて自然」。高橋シェフが残したこの言葉に高橋流料理哲学が詰まっていると思います。例えばレシピを公開して「鮑ステーキ」や「伊勢海老クリームスープ」などを作れたとしてもその料理自体には哲学はないんです。よく高橋シェフは味付けなどではなく「なぜ私がこういう料理を作っているのか」という背景にある考えをお話になりお客様も熱心に耳を傾けておられました。ヨーロッパから来られるお客様か

ら「あなたのボスは哲学者ですね」と言われたこともあります。お客様や料理人を魅了する独自の美学と哲学があり、人間としての魅力に富んだ方でした。

樋口総料理長は高橋シェフと約10年間一緒に仕事をしたなかで、今の自分と重ねることはありますか。

樋口 総料理長として考え事をしているときに高橋シェフの顔が浮かぶことがあります。そんなときは著書を読み返したり、掛けていただいた言葉を思い出します。若い料理人と駆け出しの頃の自分を重ねることもあります。次の世代へ志摩



第6代総料理長
名誉料理長
宮崎 英男

1968年志摩観光ホテル入社。1994年第6代目料理長、2008年総料理長へ就任。料理八心(志・真・健・美・清・恒・識・技)を大切に、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ホテルの料理を守り、次世代へつないできた。

観光ホテルの料理とは何かを伝える責任を日々感じています。

宮崎 高橋シェフは樋口総料理長のことを「私の言うことを一番聞かない料理人だ」と話していました。それは高橋流の最高の誉め言葉だと思っています。



伊勢海老テールシェフ

— 樋口総料理長思い出の一品 —
「伊勢海老テールシェフ」

当時はLangouste à la Fagon du Chef —料理長自己流—と名付けられていた、高橋シェフを象徴する料理のひとつです。華やかな盛り付け、料理長自己流とい

うメニュー名、どちらも初めて見た時からとても印象に残るものでした。ディナーの伊勢海老料理として、多いときは一晩で100食以上も提供していました。生の伊勢海老を割り、バターでソテー、コニャックでフランベ、白ワイン、アメリカンソースを加えることで、殻の香ばしい風味を移します。パイには白ワイン、生クリーム、バター、卵黄の風味豊かなオランデーソースで仕上げたマッシュルームのクリーム煮。その上にソテーした伊勢海老の身の部分を乗せ、アメリカンソース、チーズ、トリュフをかけ、オーブンで焼き上げます。注文が入るたびに鍋の中でソースを仕上げていくので、手際の良さと技術が必要な料理でした。食感よく仕上げるために生の伊勢海老を使うのもその頃から変わらないホテルのこだわりです。

― 宮崎名誉料理長 思い出の一皿 ―
「伊勢海老 コンソメジュレ」

私が20代後半、スープ部門を担当していた頃「伊勢海老でコンソメを作ることができれば、必ずお客様が飲みたいスープになる」そんな確信をもって取り組んだメニューです。フランス料理にはオマールのコンソメはありましたがそう簡単に作るこ



伊勢海老コンソメジュレ

とはできませんでした。試行錯誤する中、伊勢海老カレーや伊勢海老アメリカンソースの仕込みからヒントを得て、香味野菜、トマトピューレとともに煮込むことで海老の風味豊かなスープを取ることができました。しかし思うような味になりません。そこでビーフコンソメの調理過程を思い出し、エストラゴンの酢漬け液を使うとクリアで澄んだ味わいのスープを作ることができました。高橋シェフに試飲してもらったところ「これいいね」とメニュー化することに。初めは温かいスープとして提供していましたがすぐに冷製スープ、コンソメジュレとバリエーションが広がりました。このコンソメジュレは車海老、鮑、キャビアと季節の野菜を合わせたオードブルの定番となっています。

志摩観光ホテル 開業70年 記念晩餐会 STORY-1

“海の幸フランス料理”の誕生

故 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晩餐会の第1弾。第5代総料理長であり「海の幸フランス料理」を生んだ高橋忠之シェフ。その思い出の一皿「伊勢海老テール シェフ」を含む一夜限りの特別メニューを第6代総料理長 宮崎英男、第7代総料理長 樋口宏江がお届けいたします。

2021年2月20日(土) お一人様 ¥35,000

(料理・ペアリングドリンク込)

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

海の幸フランス料理「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

晩餐会付特別宿泊プラン(晩餐会当日宿泊限定)

<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 お一人様料金です。

※お部屋の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。



第5代総料理長 高橋 忠之

16歳で入社後から食材について深く学び、フランス語や英語も独学で勉強。料理長就任後は良質な食材に技術を加えることでさらに素材の新鮮さを感じられる料理を生み出し、「ガストロノミー」の考えを体現してきた。

1958年 志摩観光ホテル入社

1971年 洋食課 料理長に就任

1980年 「海の幸フランス料理」出版

1992年 総料理長就任

1994年 常務取締役総支配人兼総料理長となる

2001年 退任

全3回すべてに参加された方へ
70周年記念品をプレゼントいたします。

第1回晩餐会 2021年2月20日 (土)

第2回晩餐会 2021年7月3日 (土)

第3回晩餐会 2022年2月19日 (土)

伝統の美食「海の幸フランス料理」を心ゆくまで

Chronicle クロニクル ～Lunch & Dinner～

ホテル伝統の伊勢海老クリームスープや鮑ステーキなどをランチ、ディナーでご賞味いただけるメニューです。

期間 2020年9月30日(水)まで

場所 レストラン「ラ・メール ザ クラシック」



<ランチ クロニクル>

時 間 11:30～14:30 (L.O.14:00)

料 金 お一人様 ¥20,661 (¥25,000)



<ディナー クロニクル>

時 間 17:30～22:30 (L.O.20:30)

料 金 お一人様 ¥26,859 (¥32,500)

※要予約(前日 18:00まで)



ホテルステイの 愉しみ方

館内見学ツアーのスタートとなる「ザ クラブ」サミットテーブル前

志摩観光ホテルのヒストリカルな体験を。

志摩観光ホテルには、歴史や文化的価値の高い作品、また伝え続けられている物語があります。その語り部として5名のホテルスタッフが日替わりで各自の視点を交えながら、ご宿泊のお客様を案内する人気のアクティビティ「館内見学ツアー」。今回はフロント前田 淳さんの案内で館内を巡ります。

志摩観光ホテル開業時の建物でもあり、原点ともいえる「ザクラブ」は、資材確保が困難だった戦後、海軍の集会所の主要部分を移築して建てられました。昭和を代表する建築家村野藤吾氏の設計の意匠が今でも多く残り、建築ファンも多く訪れます。また、陶芸家川喜田半泥子により命名された茶室「愚庵」、G7伊勢志摩サミットのワーキン

グランジで使われたテーブルや、ホテルに滞在して「華麗なる一族」などの小説を書いた作家山崎豊子氏が実際に使っていた机なども展示しています。

続いて「ザクラブ」内カフェ&ワイバー「リアン」へ。開業当時はメインダイニングとして使われており、その後食レストラン、カフェへと変わっていきました。太い松材を組んだ高い天井と白壁、



カフェ&ワインバー「リアン」



「野あそび」Partie de campagne 1936年 油彩・キャンヴァス 約160cm×350cm

照明などのデザインも当時のままです」と前田さん。

続いて庭園へ。そこには1951年に昭和天皇が各県を視察されたご巡幸で志摩観光ホテルに御滞在され、ホテル庭園をご散策の折、賢島の高台より英虞湾を望む風景を詠んだ御製の碑があります。

ホテル館内には小磯良平や春月泰男、ベルナル・ビュフェなど美術館で展示される程の絵画やオブジェが多く飾られています。それは開業時より品格のあるホテルであるようにと長年かけて



昭和天皇が詠まれた御製の碑

集められたものです。その中でも、レストラン「ラ・メールザクラシク」でひととき存在感を放ち飾られているのが、フランスで最も有名な日本人画家といわれる、藤田嗣治（レオナール・フジタ）の『野あそび』。元々は百貨店の装飾絵画として描かれた、日本に残る大作のひとつです。

「館内見学ツアー」へは幅広い年齢層のお客様が参加されると話す前田さんは「昔ハネムーンで訪れたご夫婦から『当時と変わらない風景を観ることができて嬉しい』との感想をいただくこともあります」。歴史や文化の側面からも志摩観光ホテルの魅力を知ること、より深い旅の思い出づくりとしてご参加いただけます。

宿泊者限定アクティビティ「館内見学ツアー」

申込み：要予約（宿泊予約またはフロントスタッフまで）
料 金：無 料 ※毎日9:00～（約40分）

※空きがあれば当日参加可能。

※天候によりルートが変わる場合があります。



鮑の低温調理と鮑ステーキ
ブルーブランソース

総料理長がお届けする夏の一品
樋口宏江の料理ストーリー

フレンチレストラン「ラ・メー
ル」で提供しているコース「デギュ
スタシオン」では、6月から旬を
迎える鮑や車海老のお料理を
ご用意しました。

—— 鮑の低温調理と鮑ステーキ
山からの養分豊富な水が流
れ込む伊勢志摩の海は鮑のエサ
となる海藻のアラメ(正式名称
サガラゴなどに恵まれています。

漁期になると市場から届く
新鮮な鮑は生から低温で調理
することで、磯の香りと鮑本来
のしつとりとした食感を活かす
ことができます。焦がしバターに

志摩産鰹節の風味を加えた泡
のソースで、軽やかさと華やか
な香りを加えます。

鮑を大根と「緒に煮る下処理
を施し、身は柔らかく、周り
はカリッと香ばしく焼き上げた鮑
ステーキには、バター、白ワイン、
エシヤロットで作る伝統的な
ブルーブランソースに伊勢志摩
の海藻で作る「海の七草」を加
えたソースを合わせました。

伊勢志摩の季節の恵みを表
現したいと、2種類の調理法で
ご用意した旬を迎える夏の間
だけお届けすることが出来るメ
ニューです。

天然車海老の クロケット



——天然車海老の

クロケット

夏に旬を迎え濃厚な味になる天然車海老を、美味しく召し上がっていただくためにクロケットにしました。

車海老の身を香味野菜を加えた海老風味のベシヤメルソースで包んでから油で揚げます。一見シンプルに見えますが、手間を惜しまずかけており、食べるとキメ細かな衣が歯切れ良く、中からはトロっとしたベシヤメルソースの食感と優しい味わいが、車海老の甘味を引き立てます。

海老の風味が濃厚な、ホテル伝統のアメリカンソースを添えました。

——伊勢志摩ジビエ

「大地の恵み」

伊勢志摩の森で生まれた鹿や猪を使ったジビエ料理や、松阪の山深くで丁寧に育てられる原木椎茸など、伊勢志摩の山里の季節の恵みと大地の力強さを一皿に表現しました。



伊勢志摩ジビエ「大地の恵み」

フレンチレストラン「ラ・メール」
デギュスタシオン（6月～8月）
お一人様 ¥25,100（¥30,371）



旬の鮑と鰻を存分に。

和食総料理長がお届けする夏の一品 塚原巨司の料理ストーリー

鰻の骨切りをするリズム良い音は夏の厨房ならではの。梅雨の水を飲んで美味しくなると言われる鰻をご用意しました。皮の部分を薄く残しながら1寸(3cm)に25切れと言われる等間隔で身に切れ目を入れる包丁さばきは熟練の技です。湯引きで花のように開いた身を冷やすことで旨味と甘味を増します。吸い物は吉野葛をまとわせ、焚合せは黄身煮にすることで身の柔らかさと旨味を閉じ込めます。焼物では山椒を加えたタレを掛け伊勢志摩備長炭で皮目

も香ばしく焼き上げます。鮑は酒と昆布で柔らかく蒸し上げバター焼きに。仕上げに醬酒を加え滋味深い味わいに香ばしさを加えます。お造り、煮物、焼物などそれぞれの調理法で、鮑、鰻の美味しさを存分にお愉しみください。



にぎり寿司、鮑茶漬け、鰻まぶし御飯から選べます。

和食「浜木綿」
「夏の御食つ国会席」(6月～8月)
お一人様 ¥25,100 (¥30,371) ※要予約 (前日 18:00まで)



食材の個性を鉄板焼で。

太陽の光をいっぱいに浴びて育つ夏野菜の味を、伊勢志摩の海の幸とともにご堪能ください。ブランド和牛の食べ比べは松阪牛の肉本来の味が堪能できるヒレ肉と、とろける食感のサーロインの部位の違い、または伊賀牛サーロインで肉質の違いを味わえます。唐辛子や茄子、ズッキーニなど肉との相性が良い野菜は、真珠と一緒に炊き上げ、まろやかな塩味と甘味が特徴の「真珠の塩」を添えます。

旬を迎える鮑は、黒オリーブやアンチョビを使ったタプナードソースを合わせて。南仏のバカンス地プロヴァンス風のソースで夏の季節らしい華やかな味は、磯の香りとも相性の良い組み合わせです。それぞれの食材の魅力が引き立て合う鉄板焼の美味しさを心行くまで。



鉄板焼きレストラン「山吹」
ザクラブ2F (要予約 前日20:00まで)
ランチ 11:30-14:30 (L.O.14:00) (貸切のみ)
ディナー 17:30-22:30 (L.O.20:30)

三重の食材と夏の味覚ペアディナー
(6月～8月)

お二人様 ¥50,200 (¥60,742)
お一人様追加 ¥26,800 (¥32,428)



トロピカルなアフタヌーンティーと季節のケーキ

自然に囲まれたリゾート地、志摩で過ごすさわやかな時間。夏の

アフタヌーンティーはトロピカルなエッセンスを随所に散りばめた夏らしいスイーツが並びます。トマトにマスカルポーネを詰めライムのジュレと合わせた涼しげなグラスデザート、マンゴーとパッションフルーツのムースからは南国フルーツの濃厚な甘味と香りが漂います。セイボリーは、夏野菜のパイや鮑とマッシュルームのタルトレット、ビーフカツバーガー、バジルフォカッチャのサーモンサンドなど夏らしい味わい。ワッフルには南伊勢の柑橘のソースとチョコレートソースを添えました。ロンネフェルトのアイスティーが爽

やかに香ります。

フルーツの美味しさを活かしたケーキは、メロンをふんだんに使ったショートケーキ、色鮮やかな10種のフルーツを飾ったタルト、マスカルポーネムースにたっぷりのブルーベリーを乗せたシャルロット、パッションジュレの酸味が爽やかなムース・シヨコラなどバラエティに富んだ夏の味覚を。



季節のケーキ

アフタヌーンティー
¥3,200 (¥3,872)
14:00~17:30 要予約

ケーキセット
¥1,550 (¥1,875)
11:30~17:30



至福のフルーツパフェ

サマースイーツとして人気の「フルーツパフェ」。たっぷりの果汁と果肉全体の甘さが特徴の志摩産莓「レッドパール」を使ったシヤベット、バニラが上品に香るバニラアイス、伝統のレシピで丁寧につったカスタードプリン。グラスにはバニラムース、爽やかな酸味「カムカム」のジュレ、サクサクとしたクランチチヨコレートなど味と食感の重なりも愉しめます。季節のフルーツなどフレッシュな美味しさを加えた夏限定の商品です。

世界の味をモヒートで

ミントが香るすっきりとした美味しさのモヒートを世界5カ国をテーマにした「2020ワールドモヒートコレクション」としてお届けします。「オーストラリア」は甘味の強いキウイを使って、ブルーが美しい「日本」はラムに代えて日本酒にライムを合わせたアレンジで旨味と酸味を愉しめます。「フランス」は同国を代表するハープ系リキュールのシャルトリューズと南伊勢産の柑橘を合わせて爽やかさを引き立たせました。「タンザニア」はラム酒に漬け込んだコーヒーのほのかな苦味とミントが癖になる味わい。バーボンにザクロの赤が鮮やかな「アメリカ」と夏の夜を個性溢れる一杯とともに。



カフェ&ワインバー「リアン」 ザクラブ 2F

カフェタイム 11:30-17:30

ディナータイム 17:30-20:30

バータイム 20:30-23:00 (L.O.22:30)

※20:30以降のご利用は20歳以上とさせていただきます。

フルーツパフェ (7月~8月)
¥1,800 (¥2,178)

モヒート (6月~8月)
各¥1,800 (¥2,178)



総料理長 樋口宏江がレシピ考案

ANA FINDELISH グルメ紀行ボックス三重(伊勢志摩)

ANAから三重県の厳選食材を詰め合わせたミールキット「グルメ紀行ボックス三重(伊勢志摩)」が4月21日から販売中。三重の魅力をご自宅でお気軽にお楽しみいただけます。



詳しくはANAショッピングサイト
A-Styleにてご案内しています

季節のケーキ「父の日ケーキ」 6月21日(日) (予約制・数量限定)

「父の日」にちなんだケーキをご用意しました。ホワイトチョコレートにペリーのジュレが爽やか。ご家族で過ごすひと時に寄り添う優しい味わいです。

料 金 ¥3,500

販売数 20個限定 ※販売数に達し次第終了

6月21日 父の日ケーキ

毎月第一日曜日 限定販売「おついたち」(予約制・数量限定)

総料理長 樋口 宏江が監修する季節のお菓子。三重の豊かな食材、季節や自然の恵みに感謝の気持ちを込めて「おついたち」と名付けました。毎月、旬の素材をテーマにしたお菓子をご用意いたします。

6月7日(日) トマト

7月5日(日) 南張メロン

8月2日(日) いちじく

9月6日(日) ぶどう

10月4日(日) 栗

11月1日(日) 蓮台寺柿

12月6日(日) プランダーケーキ

2021年

1月3日(日) 三重の日本酒

2月7日(日) レッドパール苺

3月7日(日) 南伊勢産レモン

料 金 ¥3,500

販売数 各40個限定 ※販売数に達し次第終了

時 間 11:00~18:00

販 売 ザ クラシック1階 ショップ

※店頭受け取り限定商品

※前日14:00までにご予約をお願いいたします。

※料金には消費税が含まれております。



トマトのパウンドケーキ



南張メロンのカップデザート

ザ ベイスイート「ラ・メール」 レストランウエディング

30名様 112.2万円 (お一人様追加 32,670円)

期間 2021年3月31日(水)まで お問合せ プライダル係(9:00~20:00)

<プラン内容> 料理(フレンチフルコース) お飲物 ウエディングケーキ 会場費 装花 司会
音響 介添 ペーパーアイテム(招待状・宛名代書・メニュー・席札・芳名帳)

<特典>

披露宴前日または当日おふたりの宿泊ご招待。ご列席者のご宿泊を特別料金にてご優待。ご結婚1周年記念にお二人を「記念宿泊&特別ディナー」へご招待。
衣裳(ホテル提携)10%OFF、eau spa by CLARINSE トリートメントメニューを10%割引。



一部のレストランメニューについて、価格表示を【本体価格】表示とさせていただきます。

※画像はイメージです。※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。※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。

※新型コロナウイルス感染症予防のため、営業日、時間の変更、イベントが中止になる可能性があります。

最新情報はホームページでご案内しております。

伊勢志摩トピック

伊勢志摩のビーチ

伊勢志摩にはシーカヤックやサーフィンなどのマリレジャーが愉しめたり、明治15年に日本第一号の国指定海水浴場となった二見浦があり、アクティビティや観光など目的に合わせて選べるビーチが多数あります。今回はその一部をご紹介します。



【志摩市大王町】

じろろくろうかいすいよくじょう
次郎六郎海水浴場

波が穏やかな英虞湾の中で左右に浜のある珍しい形状のビーチです。半島の先端は岩礁で両側面が砂浜。海水浴場と生物を観察できる海浜公園に分かれています。シーカヤックなど自然を満喫できるアクティビティ施設も充実しています。(ホテルより車で約25分)



【志摩市阿児町】

こうしらはま いちごはま
国府白浜・市後浜

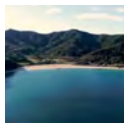
近畿地方のサーフィンのメッカである国府白浜と隣接する市後浜には、県内外からサーファーや海水浴客が訪れています。近隣には食堂を兼ねた駐車場や、お洒落なカフェなどの飲食店、聖武天皇の詔で創建された志摩国分寺などがあります。(ホテルより車で約15分)



【志摩市志摩町】

ござしらはまかいすいよくじょう
御座白浜海水浴場

海の透明度が高く、波は穏やかで「日本の水浴場88選(環境省)」に選出された人気のビーチには多くの観光客で賑わいます。(ホテルより車で約35分)



(C) TASO BEACH HOUSE

【南伊勢町田曾浦】

たそしらはま
田曾白浜

海の家などの人工物が少なく、自然あふれる美しい白浜です。スカイダイビングや遊覧飛行も楽しめます。(ホテルより車で約25分)



(C) 鳥羽市観光課

【鳥羽市相差町】

ちどりがいはまかいすいよくじょう
千鳥ヶ浜海水浴場

海女と漁師の町相差にあり、鳥羽十景に数えられる全長500mの美しい白浜。町内には女子旅で人気の石神さんもあります。(ホテルより車で約30分)

伊勢市二見町
(ホテルから約30km)

志摩観光ホテル



桃山式で能舞台もある120畳の大広間



皇族や要人が宿泊していた御殿の間



2階からの庭園の眺め

3 寶日館

明治20年に宿泊や休憩処として建てられ皇族や要人も迎えていました。今は国指定重要文化財となり、当時の雰囲気を残す館内の見学や資料館では歴史も学べます。2階の窓からは美しい庭園と二見浦が眺められます。



寶日館
伊勢市二見町
茶屋566-2



シーピクニックでは店主オススメの雑誌もレンタル可

マルドット 4 marudOT

挽き立てのコーヒーが愉しめるコーヒースタンド。シーピクニックセットのレンタルもあり歩いてすぐの二見浦でくつろぐこともできます。



marudOT
伊勢市二見町
茶屋562-1
※土日祝のみ営業

※新型コロナウイルス感染症予防のため、休館や休業をしている可能性があります。最新の営業情報は各WEBサイト等でご確認ください。

モデルコース(2020年3月27日現在)

- ホテルから徒歩約10分
- 賢島駅(乗車) 特急 乗車約30分
- 鳥羽駅(下車)
- 鳥羽バスセンター(乗車) 伊勢二見鳥羽周遊線 乗車約20分
- 二見浦表参道(下車)
- 1 二見興玉神社 徒歩約10分
- 2 五十鈴勢語庵 徒歩約4分
- 3 寶日館 徒歩約3分
- 4 marudOT 徒歩約2分
- 二見浦表参道(乗車) 伊勢二見鳥羽周遊線 乗車約20分
- 鳥羽バスセンター(下車)
- 鳥羽駅(乗車) 特急 乗車約30分
- 賢島駅(下車)
- 徒歩約10分でホテル

※時刻表は変更になる場合があります

近鉄電車 時刻表



<http://www.keiichi.co.jp/tetsudo/zenekijokoku.html>

三重交通 路線バス時刻表



http://www.sanco.co.jp/krs/search_start.php

※詳しくはホテルスタッフまでお問い合わせください

伊勢・鳥羽・志摩 スーパーバスポート “まわりゃんせ”



近鉄電車発駅からフリー区間(松阪～賢島間)までの往復乗車券とフリー区間の乗車券、三重交通バス(松阪・伊勢・鳥羽・志摩地域内)・鳥羽市かもめバス4日間乗り放題。鳥羽市営定期船・志摩マリンレジャーあご湾定期船4日間乗り放題。伊勢神宮 内宮⇄伊勢志摩近鉄リゾート各ホテルを結ぶ「パールシャトル」の片道1回乗車券(事前予約制)。20の観光施設の入場・入館が可能など“まわりゃんせ”の呈示で多数の特典が受けられます。



公共交通で行く伊勢志摩の魅力発見

夫婦岩や水族館への観光客で賑わう伊勢市二見町。地名の由来は、倭姫命がその美しさに二度振り返りご覧になったこととも言われています。二見町の歴史や美しい景観を愉しめるスポットをご案内します。

近鉄「鳥羽駅」から、バスで伊勢市二見町へ。

近鉄「鳥羽駅」からバスで約20分。二見興玉神社やその周辺には土産物屋や老舗の旅館街があり趣のある観光地の街並みです。伊勢神宮参拝の祓場であった二見浦からは開放感を感じます。



ふたみおきたまじんじや

①二見興玉神社（夫婦岩）

境内の磯にある夫婦岩から沖合約700メートルの海中に鎮む、御祭神、猿田彦大神縁りの興玉神石を拝する神社です。夏至前後の約2週間は夫婦岩の間から太陽が昇り、富士山山頂付近の御来光と重なるため全国から多くの観光客が訪れます。また、冬至の頃は夫婦岩の間から昇る月も眺めることができます。



三重県のシンボルとして紹介されることも多い夫婦岩



境内各所には猿田彦大神の道案内をしたとされるカエルの置物



身体を輪注連縄でさすってけがれを落とす



二見興玉神社
伊勢市二見町
江575

いすずせいごあん

②五十鈴勢語庵

淡水と海水が交わる二見町神前海岸の海水で作る岩戸の塩を使った塩羊羹が名物。レトロな雰囲気の店内では抹茶と一緒にいただくこともでき、店員さんからは二見の歴史などの話が聞けます。



五十鈴勢語庵
伊勢市二見町
茶屋569-35



「七夕の節句」

天の川を挟む2つの星は織女^{ベガ}星と牽牛^{アルタイル}星。

旧暦の7月7日(8月25日)には天頂近くで輝きます。

笹に短冊を飾るのは織姫の伝説にあやかり、

裁縫の上達を願う乞巧^{きこう}奠の風習からと言われています。

ロビーの笹には毎年たくさんの願いが飾られます。



志摩観光ホテル

2020年5月発行

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

 <https://www.facebook.com/shimakankohotel/>  [shimakankohotel](https://www.instagram.com/shimakankohotel/)

企画編集：志摩観光ホテル

三重に暮らす・旅するWEBマガジンOTONAMIE (村山祐介、写真：井村義次)