

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2020 春号



絆を育む

みかん畑に広がる

華やかで上品な香り。

人の想いが種となり

実った春のオトナ旅。

Shima Kanko Hotel



連載 美食の歓び

釣りとガストロノミー

文 中村 孝則

釣りの上手い人と下手な人は何が違うのだろうか？大人の見よう見まねで始めた釣りであるが、子供ながらに、あるときそれは「自然を感じる力」の差なのだろうと気がついた。餌でも疑似餌でもいいのだが、あたかも自然のあるがままを装って針ごと喰わせるわけだから、魚の気持ちに想いを馳せろとは言わないまでも、彼らが生きる自然環境のイメージを抱けなければ、たやすくは釣れないはずだ。それは、美食にも似たところがあって、美味しいと感じるのも、人によって力量の差があつて、味わう食材の自然環境にまで想いを馳せられる人の方が、そんなことに無頓着な人よりも、本当の意味で、旨い料理に出会える気がするのがある。味覚領域という言葉が的確かどうかかわらないが、人の味覚というのは、そのような想像力を膨らますことや、



経験値を重ねることで、広がるのでないだろうか。そう考えると、ガストロノミー（美食学）の使命のひとつは、その美食領域を広げることなのかもしれない。私にそんなことを考えるヒントをくれたのは、樋口宏江シェフだった。先日、英虞湾で初めて釣りをした前夜、「ラ・メール」で頂いた料理のメニューには、ひとつのメッセージが書かれていた。

— 自然の恵みに感謝の気持ちを含めて、繋がるすべての気持ちがお皿の上に届きますように —

皿の上の幸を育んだ志

摩を巡る海や、その魚貝を釣ったり獲ったりした人たち。そうした繋がりに想いを馳せることで、新たな美味しさの領域に目覚めてほしい。私は樋口シェフのメッセージを、英虞湾の美しい海の上で、そのように受け取ったのであった。



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。

アサヒ農園 → 志摩観光ホテル

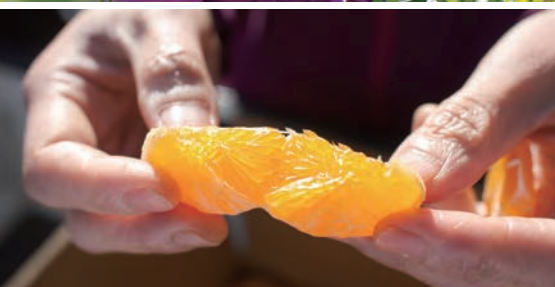
特集 内瀬柑橘物語

ないぜ



南伊勢町内瀬

ホテルから車で約25分の場所にある南伊勢町はリアス海岸沿いにあり、鯛や鯖のまき網漁などが盛んな地域で、また県内外で知名度が高い「マルゴみかん」など柑橘類の栽培も盛んです。温暖な気候で海に迫る山々の段々畑には、色鮮やかな柑橘の風景が広がります。今回は、伊勢志摩のブランド柑橘を育てる南伊勢町内瀬地区の「アサヒ農園」を訪ねました。ここで作られる柑橘を料理に使っている樋口総料理長は年間を通して畑に通っています。そこには生産者と料理人が想いで繋がるパートナーシップがありました。



写真上 実が成長する過程を見るのが楽しいと語る樋口総料理長
写真下 試食したはるみ

写真上 柑橘について語る田所さん
写真下 柑橘ごとに違う香りを確認する杉原シェフソムリエ

柑橘の実には、それぞれに個性がある。

畑で出迎えてくれたのは、内瀬柑橘出荷組合 アサヒ農園代表の田所一成さん。「この畑が『せとか』で、あちらが『はるみ』の木です。ここでは出荷の約6割を占める温州みかんの他、カラマンダリン、ブラッドオレンジ、津之輝つのかぎなどの品種を年間を通じて路地やビニールハウスで栽培しています」。田所さんが持つてきた実を割ると、爽やかな香りが広がります。「フレッシュな甘味、そして酸味もしっかりとありますね」と樋口総料理長。『はるみ』は出荷まで約1ヶ月間寝かせることで酸味が程よく抜けるんですよ。ちょうど今が一番美味しい頃合いです」。田所さんの柑

橘は直接購入するお客様も多く、好みに合わせて寝かせ具合を調整するそうです。樋口総料理長が「収穫してすぐの『はるみ』を料理に使うと酸味と香りが際立ちます。『せとか』は上品な香り、ブラッドオレンジは強い甘味など、一口に柑橘と言ってもそれぞれに個性があります。熟していく過程で味や香りが変わるので、その特徴を料理に合わせていくのが楽しいです」と話すと、杉原シェフソムリエは「例えば『はるみ』や『せとか』など繊細な香りや味を活かした料理には、柔らかな酸味を持つ白ワインやオレンジワインと合わせたいですね」とイメージを膨らませます。



実をひとつずつ袋で包んだせとかの木



育ち具合について語り合う田所さんと樋口総料理長

柑橘を「この子」と表現する、生産者の想い。

高級柑橘である『せとか』は枝に沢山のトゲを持つため、田所さんは成長の過程で薄い皮に傷が付かないように枝のトゲを一つひとつハサミで切り、さらに実を布で覆い育てます。また沢山の実を付ける木には一本一本の枝に紐を付け、重さを支えるなど手間を掛けて育てています。田所さんに、内瀬で美味しい柑橘類が育つ理由を訊ねました。「豊かな日射しや黒潮の影響による海からの温暖な風が昼夜の温度差を作るので甘味が出ます。また柑橘類は雨が

多いと味がぼやけてしまうのですが、内瀬はそれほど雨が多くないので味が濃くなります。育てる品種によつて土の状態も変えているんですよ。内瀬には柑橘栽培に適した二つの土壌があり、田所さんはそれらを使い分けています。水持ちが良い土壌では、はるみなどの中晩柑橘ちゅうばんかん類に肥料をたくさん与えて育て、逆に岩がごつごつあるような水捌けの良い土壌では温州みかんを育てています。「温州みかんには水や肥料をあまり与えません。するとみかんが



完熟する前の青い柑橘

頑張るので糖度が高くなるんです。生産者がこの子らに土や育て方を合わせるところが大切。天候に味が左右される農作物を、毎年同じ味に仕上げるために努力するのが私たちの仕事です」。育てる柑橘一つひとつを「この子」と呼ぶ田所さんから柑橘栽培への熱意と愛情を感じました。

次代を育む、生産者と料理人。

昭和20年に内瀬みかんの

ブランド化を目的に内瀬柑
橘出荷組合が設立された頃
は10軒以上の柑橘農家で構
成していました。しかし平成
8年には7軒に、そして現
在は3軒にまで減少。「父の
農園の仕事を手伝い始めた
のが23年前。すでに若い人は
僕だけでした。路地での柑
橘栽培はきつい仕事です。手
間の掛かる作業が多い。段々
畑の道は舗装されてなく、
使っている農地も狭いとこ
ろがほとんどです。だから作
業がしやすい農地へ移動し
たり、道を整備して効率を

上げるようにしました。」

内瀬のある南伊勢町は65
歳以上の人口が約50%で農
業など一次産業の担い手も
不足しています。そんな中で
も昨年、田所さんのアサヒ
農園には、国が定める地域
おこし協力隊の制度で柑橘
農家になりたいとやってき
た一人の若手移住者がいま
す。「私も若い時に父や先輩
農家にお世話になりました。
だから一緒に仕事をしてく
れる若い人がいると嬉しい
し応援したいです」。話を聞
いていた樋口総料理長も「今
日は若い料理人を畑に連れ

てきました。何より生産者
さんの想いを感じて欲しい
と思っただけです。柑橘類が
どんな風に育てられて、ど
んな特徴があるのか。私がこ
こに初めて伺ったのは2年
前の夏です。『せとか』の木を



初めて訪れた畑で樋口総料理長に様々な質問をする池上さん

見せていただいた時、出荷す
る果実に栄養分を集中させ
るために、一本の木の約半分
は育つ前に摘果されること
を知りました。でもまだ青い
『せとか』でも『せとか』らし
い上品な香りがあつて、薄い
皮や果汁を使えば料理の味
を引き立てるのではないかと
考えたんです。柑橘の育つ
過程を自分で確かめたくて、
田所さんの畑に通うようにな
りました。畑の様子や
様々な柑橘の特徴を教えて
もらうことで、今は他の柑
橘の良さを活かした料理や
デザートを作っています。

時代が求める、生産者と料理人のパートナーシップ。

田所さんは先日、ホテルイベント『伊勢志摩ガストロノミーランチ賞味会』のゲストスピーカーとして参加。田所さんの柑橘が随所に使われた特別メニューが提供されました。「私の柑橘を使った樋口さんの料理を初めて食べました。こんな風に料理になるのかと驚きましたね。そして他のお客さんの反応も気になって様子を見てみると、一口食べたところで領きながら笑顔になったんです。嬉しかったですね。樋口さんは農園に何度も来て実の育つていく様子を見守っ

てそれを料理で表現してくれる。樋口さんやお客さんのためにも『自分もええもん作らなあかん』と、改めて思いました。今回初めて柑橘畑を訪れた池上さんは「料理人としてホテルの食の伝統を守っていくことはもちろんですが、食材として扱うだけなら見落としてしまうような生産者さんの『想い』に寄り添う総料理長の姿勢も受け継いでいきたいです」と話します。

生産者と料理人がお互いを理解し信頼が生まれることで、食材はその魅力に加え

料理を通じても広がり、地域ブランドの造成に繋がります。食の宝庫と言われる三重県の地域発展の可能性を感じました。



左から 田所さん、池上さん、樋口総料理長、杉原シェフソムリエ。



総料理長 樋口 宏江

1991年志摩観光ホテルに入社。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、料理マスタースブロンズ賞に女性初、三重県初の受賞。



シェフソムリエ 杉原 正彦

1987年に現在のウェスティン都ホテル京都に入社。2011年全国最優秀ソムリエコンクールセミファイナリスト。第10回フランスワイン&スピリッツソムリエ最優秀コンクールベスト10など数々のコンクールで入賞。伊勢志摩サミットでは、日本ワイン選考委員会のメンバーであり、サービス責任者も担当。

内瀬の柑橘で
志摩半島の物語を紡ぐ。



柑橘のブリュレ 柑橘のアイスクリーム添え（内瀬の季節の柑橘を使用）。
レストラン「ラ・メール ザ クラシック」のランチコースでご用意しています。

「伊勢海老のソテー」

柑橘と人参のソース



伊勢志摩ジビエ

「大地の恵み」



樋口宏江 総料理長の料理ストーリー

フレンチレストラン「ラ・メール」の4月からのコース「デギュスタシオン」では内瀬の柑橘をフレンチに活かしてみました。

——「伊勢海老のソテー」

柑橘と人参のソース

伊勢海老の身を軽やかに美しく、そして春らしく表現しました。ソースは柑橘、人参、少量のバターのみで仕上げています。使用したのは完熟前の「はるみ」で、煮詰めると華やかな香りが出ます。人参はセリ科特有の香気が控え目なフランス原種のキャロット・ナンテーズを使い甘味をプラス。伊勢海老は加熱し過ぎると身が

固くなるので、まず生きた状態から1分ボイル。その後、半分に割りオリブオイルを掛けながらサラマンダーで程よい食感まで火を通します。伊勢海老の上品な味には酸味や甘味を含んだソースがととも良く合います。鮮やかなオレンジ色のソースは伊勢海老の赤に合わせ、腹子を散りばめることで、華やかな春の一品になりました。

——伊勢志摩ジビエ

「大地の恵み」

「大地の恵み」は、伊勢志摩の森をイメージしました。使ったのは伊勢志摩ジビエの鹿肉。新芽を食

べる香りが良い夏鹿です。脂身のほとんどない鹿肉には、豚の背脂を混ぜてミンチにします。それを味と香りが濃厚な原木椎茸の傘の内側に詰め、伊勢志摩備長炭で焼き上げると遠赤外線効果で外はパリつと中はジューシーに。炭に落ちた脂は肉に香ばしさをまとうせませます。味付けはシンブルに塩と胡椒だけです。内瀬で作られるまだ青い温州みかんに尾鷲の唐辛子「虎の尾」を合わせて作った「みかん胡椒」を付けて。青いみかんの爽やかな風味が鹿肉の力強い味に程よい酸味として調和します。四季折々の柑橘を知ることです。生まれたメニューです。



フレンチレストラン「ラ・メール」

ザ・バيس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)

デギュスタシオン
(4月~5月)

お一人様 ¥25,100 (¥30,371)



フルーツの美味しさを詰め込んだ
「PART・D・FRUITY」

写真左から不知火、ブラッドオレンジ、せとか。

内瀬の3種の柑橘を使ったスイーツの誕生です。せとかは上品で繊細、しらぬい不知火（通称デコポン）は酸味と甘味のバランスが良く、ブラッドオレンジは独特の濃い甘味があります。煮詰めて味を凝縮し、果実の風味をダイレクトに味わえる砂糖菓子になりました。それぞれの柑橘の皮を削って加えることで、香りの個性がさらに引き立ちます。収穫の時期だけにしか作ることでできない、果汁100%のフレッシュな味わい。内瀬の柑橘畑を感じさせる樋口総料理長の期間限定スイーツです。



3月1日(日) 柑橘(せとかのケーキ)

<2020年3月より販売>
PART・D・FRUITY (12個入) ¥1,500
※柑橘の種類は季節により変わります

「おついち」せとかのケーキ ¥3,500
※各30個限定（販売数に達し次第終了）

季節のお菓子「おついち」
「せとかのケーキ」毎月第二日曜日限定販売
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、毎月、旬の素材をテーマにしたお菓子を「ご用意」。3月は内瀬の柑橘、せとかの上品な味わいが愉しめるケーキ。柑橘風味のシフォンの間には、せとかのジュレを挟み爽やかな甘味をプラス。周りを包むホワイトチョコレートとの相性もぴつたりです。

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
※料金には消費税が含まれております。

春の一皿
伊勢海老の備長炭焼き



塚原巨司 和食総料理長の料理ストーリー

季節の彩りを和食らしい仕立てで表現しました。

春までが漁期の志

摩の伊勢海老を、伊勢志摩備長炭で半生に火を入れ身に適度な弾力を残し、炭焼きの香ばしい風味をまとませます。上品な伊勢海老の甘味にウニの濃厚さが加わり味わいのアクセントに。志摩産鰹節の出汁を合わせたあんをかけることで奥行

きも持たせました。

伊勢志摩で採れる7種の海藻を粉末にした「海の七草」を添えて磯の香りを表現。

桜の形に細工を施した人参や、春から旬を迎えるサザエを組み合わせて季節の移り変わりも感じて欲しいですね。

松阪牛も備長炭で焼き、口に広がる脂の旨味をすだちの酸味が引き立たせます。三重の海と里を愉しむ春の一皿です。

初夏の一皿
鮑の造りと
蒸し鮑の押し寿司



鮑の美味しさを
二つの調理法で愉しむ

新鮮な貝を使用する酒煎りという調理法で鮑をお愉しみいただきます。少量の酒を熱しアルコールを飛ばした後、具材を数秒間煎り、すぐに冷まします。その際、酒の旨味が甘味に変わり、貝の滋味深い味を引き出します。活きが良い程柔らかかな食感と磯の香りが残り、波を打つ美しい形となります。

鮑の押し寿司は水、酒、昆布で3時間蒸した鮑を鰹出汁と鮑の戻し汁で炊き上げます。間に入れた答志島の海苔の風味と実山椒の香りが広がる上品な味わいです。魚の骨を焼いて煮詰めた醤油甘だれを添えました。

3月～5月の単品メニューでご用意 ¥8,417 (¥10,000)



豚肉柔らか煮



鹿肉にざり寿司



豚肉の湯引き

和食とジビエの新たな出会い 新メニュー「伊勢志摩ジビエ会席」

先付けは湯引きで脂身が適度におちた猪肉。塩のみで味付けし燻製にした鹿肉はシンプルに肉の旨味を。それぞれの肉を野菜を巻いて揚げ物にするなど、味や食感に変化をもたせて愉しくお召し上がりいただけよう仕立てました。

やわらかく癖のない小鹿のロース肉は握りに。昆布締めで旨味を凝縮させ、生姜の味と香りが味わいを引き立てます。野菜とともに茹でた後、鯉節、調味料を加えさらに煮込んだ猪肉は柔らかなくジュシーに仕上がり、肉と脂身のバランスと美味しさを存分に楽しんでいただけるのではないかと思います。肉の味をストレートに味わえ

る塩焼きは、伊勢海老と鮑を加え伊勢志摩らしい一皿にしました。

また、鹿肉のロースを洋食のイメージでもあるフライにすることで、脂身のない鹿肉に適度な油分を加えました。さらに卵とじの少し甘辛い味がとても合いましたのでご飯に乗せてご用意いたしました。

伊勢志摩の森で育った鹿と猪。自然が育む命の恵みを和食ならではの技でお愉しみください。



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。



和食「浜木綿」 ザ ベイスイート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)

<2020年3月より販売>
伊勢志摩ジビエ会席
お一人様 ¥25,100 (¥30,371)
要予約 (2日前 18:00まで)
※除外日 4月29日~5月6日

ホテルステイの 愉しみ方



船上から朝日を眺める、美食評論家 中村 孝則さん

自然と向き合う、英虞湾フィッシング。

ホテル棧橋から出発する釣りに、灯りにも集まるそうです。

体験も人気のアクティビティの一つ。美食評論家であり世界各地で釣りを愉しむ中村孝則さんが英虞湾に繰り出します。棧橋では船頭の田畑圭一さんが「この辺りはシーズンになると大きなメのズズキ（シーバス）も沢山いるんですよ」と話すと、溪流や海などジャンルを問わず釣り好きの中村さんの表情が緩みます。夜行性のズズキはホテルの



釣りのポイントを伝える船頭の田畑圭一さん(左)は、渡船業の他にもあおさや牡蠣の養殖漁業も営む。

波穏やかな海を進む船では海鳥の声や小さな鳥々の眺めに癒されます。ポイントに到着すると手際よく仕掛けを作る田畑さん。「砂地や岩礁など、英虞湾は場所によって海底の地質が違

うので魚種が多いです。ここは砂地で、キスや春には花見カレイも釣れますよ」。ちなみに釣りのビギナーには釣り針にエサ付けをしてくれたり、釣り好きからのオーダーがあればタイやカツオを狙える外湾のポイントへ行く事も可能で、志摩の海を熟知する田畑さんは心強いナビゲーターです。この日は強風で



海に浮かぶ釣り筏

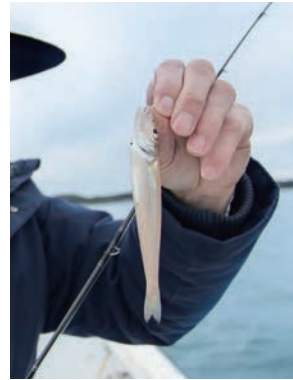


英虞湾内は波が穏やか

外湾ポイントは断念。でも湾内は十分に釣りができるコンディションです。

さっそくキスを釣り上げた中村さんは「普段の僕ならキャッチ&ストマックですけれどね」と談笑しながら魚をリリース。鎌倉市に生まれ育った中村さんは子どもの頃から釣りに親しみ、今では仕事で海外に行く時にも釣り道具を持って行くことがあるといいます。

「訪れた地でどんな魚が食材にな



初心者でも釣りやすいキス

るのか、それを知ることはその土地を知ることです。現地のシェフと一緒に釣りに行くこともあるんですよ」。他の魚を狙うため海に浮かぶ釣り筏へ移動。見上げれば視線を遮るものはなく、どこまでも広がる空。内海である英虞湾なので波音もなく静かです。「筏の下は水深が約26メートルと深く、タイなどの大きな魚も釣れますよ」と田畑さん。

本格的な筏釣りから、ファミリーや初心者向けのキス釣りまで行える英虞湾。伊勢志摩国立公園の海で、開放的な気分浸りながら釣り糸を垂らし自然と向き合うことのできる贅沢な時間は、志摩の旅をより深く愉しむことができます。

宿泊者限定アクティビティ「英虞湾フィッシング」

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：¥16,500（税込） 1艇（1～3名・3時間・貸竿、エサを含む）

※詳細はホームページにてご案内しています。

伝統の美食を心ゆくまで

Chronicle クロニクル ～Lunch & Dinner～ 2020年4月1日(水)～9月30日(水)

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。



<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)

Saison La Mer セゾン ラ・メール

三重県産を中心とした山海の幸を使用。季節の彩りが華やかな一皿をランチでご用意いたしました。

時 間 11:30～14:30 (L.O.14:00)

料 金 お一人様 ¥12,700 (¥15,367)



3月31日(火)まで



4月1日(水)～6月30日(火)



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)



鉄板焼きで、春の訪れを味わう。

全国から集めた旬の野菜を、三重県産和牛、伊勢志摩の魚介とご一緒に。新芽が出る春野菜の苦味は冬の間眠っていた身体を目覚めさせる効果があります。アスパラガスのほのかな苦味で志摩産ヒオウギ貝の甘味を際立たせます。ヒオウギ貝は口を開いたり閉じたりする様子から伊勢志摩ではアツパ貝とも呼ばれます。帆立と似ていますが暖かい海で育

ち、紫色や黄色などカラフルな殻と濃厚な甘味が特長です。春に漁が解禁になる鮑には、旬のタケノコを合わせて。具材はそれぞれ大きめにカットすることで、食感もよく旨味が広がるようご用意。
鉄板焼では松阪牛と伊賀牛の食べ比べも人気の一つ。海、山、里の美味しさを、目の前で焼き上げる口福の時間です。



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)

三重の食材と春の味覚へアディナー
(3月～5月)

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



鮑姿のアップルパイ

歴代パティシエのレシピを守りながら受け継がれ、今なお人気のアップルパイは2016年、ホテルリニューアルを記念して志摩を代表する食材である鮑の形にアレンジされ、カフェ&ワインバー「リアン」でデビュー。本物の鮑の殻を見ながら考案された形そのままに、今でも一つひとつ手づくりしています。注文をいただいてから焼き上げる熱々のアップルパイは、アングレーズソースとバナラアイスクリームをご一緒に。冷たいバナラの甘味と温かいリンゴの酸味。温度のコントラストが味にグラデーションを描きます。

春のアフタヌーンティー

桜マカロンやベリージュレ、花びらをあしらったシユクレシヨコラで華やかな春の訪れを表現。新茶の季節に向けて伊勢茶のロールケーキもご用意しました。サンドイッチやミートパイなどセイボリーも愉しめます。春らしい味わいは香り高いロンネフェルトの紅茶をご一緒に。



春のアフタヌーンティー
 (3月～5月)
 ¥3,200 (¥3,872)
 14:00～17:30 要予約

アップルパイ
 単品 ¥1,300 (¥1,573)
 セット ¥2,000 (¥2,376)
 14:00～17:30

みえ「和のアフタヌーンティ」

総料理長樋口宏江が一品ずつ手づくりする「和のアフタヌーンティ」。

三重県産の素材にこだわったフルーツ大福、ほうじ茶プリン、あおさアイス、郷土の味「めはり寿司」などを三重の伝統工芸品、伊勢春慶の漆器にご用意いたしました。四日市市



水沢地区で収穫される「かぶせ茶」とご一緒。ゴールデンウィークの期間限定、1日10食だけの特別メニューです。

和のアフタヌーンティ
(4月29日～5月6日)
¥3,200 (¥3,872)

フレッシュな果実で、春を感じるハイボール。



写真左からシトラス、ストリベリー、アールグレイ、キウイフルーツ

南伊勢町内瀬ないせのレモンや温州みかん、津市のキウイ、県内産のイチゴをウイスキーに漬けて込んだフルーティなハイボールが登場。爽やかな酸味を持つフルーツはウイスキーと相性の良い組み合わせ。合わせるのにはモルト配合率が少ないカナディアンウイスキー。果実が華やかに香る軽やかな一杯です。

フルーツフレーバーハイボール (3月～5月) 各¥1,350 (¥1,593)



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。

シマカントピック

“御食つ国” みえの食材を 新しい一皿に “伊勢志摩ガストロノミー” ランチ賞味会

「御食つ国 三重」

～豊かな恵み～

3月15日(日) 和 食

「伊勢湾」

～豊穡の海～

4月26日(日) フレンチ

5月17日(日) 和 食

「中 勢」

～豊かな大地と海の恵み～

6月28日(日) フレンチ

7月19日(日) 和 食

三重県は豊かな自然に育まれた多彩な食材が揃う場所です。個性豊かな地域をテーマに、生産に携わる方のミニ講演会を開催。地域の魅力や食材への愛情、こだわりをご紹介します。

時 間 3月まで 12:50～15:00(受付12:20～)

4月から 12:30～14:45(受付12:00～)

場 所 フレンチレストラン「ラ・メール」

和食「浜木綿」

料 金 お一人様 ¥15,500 (税金・サービス料込)

ご予約受付 各回3日前 18:00まで / 40名様限定

フレンチ 総料理長 樋口 宏江
和 食 和食総料理長 塚原 巨司

サントリープレミアム日本ワインメーカーズディナー



進化を遂げるサントリーのプレミアム日本ワインの繊細なマリアージュをお届けします。

開催日 2020年4月11日(土)

時 間 受付・カクテルタイム 18:00～ ディナー 18:30～

場 所 レストラン「ラ・メール ザクラシック」

料 金 お一人様 ¥40,000(税金・サービス料込) ペアリングワインを含みます

毎月第二日曜日 限定販売 「ついたちすし」 (予約制・数量限定)

和食総料理長 塚原 巨司が三重の様々な食材を目にも楽しく、味わい深い押し寿司、棒寿司に仕上げました。季節や自然の恵みに感謝し、旬の素材をつかった販売日、数量限定のお寿司です。



3月8日(日)

松阪牛の押し寿司 ¥5,500

4月12日(日)

桜鯛の押し寿司 ¥4,000

販 売 ザクラシック1階 ショップ

時 間 11:00～18:00

※各30本限定 (販売数に達し次第終了)

※店頭受け取り限定商品

※2日前 18:00までにご予約をお願いいたします。

※税込価格です。

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(ご本人・関係者)。



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。

伊勢志摩トピック

歳時記

初夏を迎える頃、伊勢志摩では海女漁が解禁になり、漁村では海女さんの姿も見かけることができます。伊勢志摩各地で開催されるイベントや、地域に伝わる伝統的な祭を紹介します。



(C) MTS-ISE

3月14日(土)・15日(日)【外宮北御門広場】

外宮奉納市

伊勢商工会議所主催『伊勢神宮 外宮奉納』に併せ、外宮北御門広場において奉納事業者による『外宮奉納市』が開催されます。3年以内に外宮奉納へ参加された全国の「食」の事業者が、奉納した品々をはじめとした自慢の逸品を会場内で販売。またステージイベント等の催しが行われ、多くの人で賑わいます。



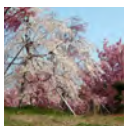
(C) 内瀬区長

4月12日(日)【南伊勢町内瀬】

金比羅神社大祭

今回、特集で掲載した南伊勢町内瀬地区で行われるお祭りです。高台にある神社は内瀬の海が一望できるロケーション。海上の交通安全や五穀豊穰などを祈願する祭典のあとは公民館前広場で弓引き大会が行われます。弓引きは一般の人でも参加でき、町内外から多くの人が訪れます。

※日程は変更になる場合があります。
※雨天の場合、弓引きは中止になります。



(C) 志摩市観光協会

3月28日(土)【志摩市鵜方・横山エリア】※お花見期間は3月22日(日)～4月5日(日)です。
※横山さくらまつりは雨天順延です。

横山さくらまつり

3月下旬に見頃を迎える志摩の桜。あおさ汁のふるまい、物産市などが開催されます。横山展望台からのリアス海岸の景観とともに愉しめます。



(C) 伊勢市観光協会

5月5日(火・休)【伊勢市・二見興玉神社】

めおといわ おおしめなわはりしんじ 夫婦岩 大注連縄張神事

木遣り唄が流れる中、お祓いを受けた氏子らによって大注連縄が張り渡されます。参道から参拝者の方も手送りで参加できます。



(C) 鳥羽市観光課

5月7日(木)【鳥羽市・神明神社】

石神さん春まつり

磯日待という海女の安息の日に、海女の大漁祈願と大漁成就を祈る春まつりが行われます。祭では男性陣が料理で海女たちをもてなします。

オンデマンドバスで
桐垣展望台へ。

予約した時間に志摩自然学校へ到着したオンデマンドバスに乗り、木々を眺めながら快適に移動。



桐垣展望台

昼は抜けるような空、リアス海岸の森と海、夕陽に染まっていく英虞湾の光景が人を魅了する桐垣展望台。その景色はプロ、アマ問わずカメラマンにも人気で、県内外から撮影に訪れています。



離島や半島を見渡すことができ、伊勢志摩を代表するビュースポットのひとつ



桐垣展望台 志摩市大王町波切2199ともやま公園内

英虞湾

船に乗り英虞湾の自然に抱かれながら、天候が良ければ連なる紀伊半島の山々に沈み行く夕陽が眺められます。夕陽が海面に反射してできる光の道や、雲の間から見える光のすじ、薄明光線は神秘的な光景です。

モデルコース(2019年12月30日現在)

- ホテルから徒歩約10分
-  賢島港(乗船) 乗船約15分
- 志摩自然学校(下船)
- |
- 志摩自然学校(乗車) 乗車約3分
-  桐垣展望台(下車)
- |
- 桐垣展望台(乗車) 乗車約3分
-  志摩自然学校(下車)
- |
- 志摩自然学校(乗船) 乗船約15分
-  賢島港(下船)
- ：
- 徒歩約10分でホテル

※天候により海上タクシーは欠航になる場合があります



英虞湾マリンキャブ、オンデマンドタクシー、オンデマンドバスで、行きたい時に行きたいところへ。「ぶらりすと」のホームページでは志摩の観光地やアクティビティもご覧いただけます。

ホームページ



<https://www.kintetsu-g-hd.co.jp/kintetsumaas/shimamaas/index.html>

カスタマーセンター 052-856-2266
(10:00~18:00)

※詳しくはホテルスタッフまでお問い合わせください



公共交通で行く志摩の魅力発見

好きな時間に移動ができるオンデマンド交通「志摩MaaS」が、3月31日まで実証実験を行っています。予約や決済が簡単に行える便利な専用アプリ「ぶらりすと」を使い、志摩市西側エリアへ向かいます。

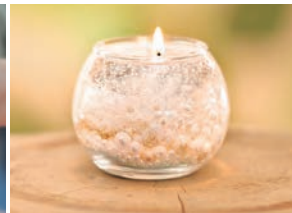
「賢島港」から英虞湾マリンキャブを使い志摩自然学校へ。

アプリ「ぶらりすと」をダウンロードし、海上タクシー英虞湾マリンキャブとオンデマンドバスを予約し、真珠店や土産物屋が立ち並ぶ賢島港から出航します。波が穏やかな英虞湾を滑るように進む船では、海から眺めるリアス海岸や真珠の養殖筏など志摩を代表する風景を愉しめます。車なら30分程の距離も、船なら15分。



志摩自然学校

英虞湾に面したともやま公園を拠点に、自然と遊ぶ様々なアクティビティーやプログラムがある志摩自然学校。今回は志摩の海で採れた真珠や貝を使ったジェルキャンドル作りを体験。好きな材料を選びインストラクターに教えてもらいながら、まるで自分だけの海を作っている感覚になります。約1時間で完成。志摩ならではのお土産です。



志摩自然学校では他にも、シーカヤック、ウォーターボール、サイクリングガイドツアー、シュノーケリング体験、自然染め体験など、季節に合わせて愉しめるツアーが用意されています。



志摩自然学校
志摩市大王町波切2199ともやま公園内

全国に18のホテルを展開する都ホテルズ&リゾート

京都、大阪、博多の地で
新たなステージへアップデート。



ウエスティン都ホテル京都、
客室、レストランが先行オープン。

「ウエスティン都ホテル京都」は、130年の歴史の中で皇室をはじめ多くの国賓や要人を迎えてきました。今回のリニューアルデザインコンセプトは「Queen of Elegance」。昭和を代表する建築家、村野藤吾氏の設計による優美なデザインを受け継ぎながら、洗練された設えを加えました。客室の平均面積は50㎡へと拡大し、ゆったりとおくつろぎいただけます。

パリでミシュラン1つ星、東京で2つ星を獲得しているドミニク・ブシェ氏が監修する本格高級フレンチレストランと鉄板焼をはじめ、京都の街並みを一望するブッフエレストランなど5つのレストランやバーが



本館 ジュニアスイート

オープン。2020年内のグランドリニューアルに向けて歴史と伝統を受け継ぎ、京都を代表するラグジュアリーホテルとして更なる飛躍を目指します。



ウエスティン都ホテル京都
京都市東山区粟田口華頂町1（三条けあげ）
TEL: 075-771-7111
HP:<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto/>



「都会のオアシス」をテーマに2020年4月開業。
都シティ 大阪本町。

バイタリティ溢れる大阪の中心で「ボタニカル」をデザインコンセプトに、建物全体に植物をイメージした癒しとくつろぎのホテル。各所に配置された無垢材や緑、客室の大きな窓とバルコニーは開放感に溢れ心と身体を心地よく満たして行きます。本格中国料理とアジア料理を融合させた新しいスタイルのレストランもオープン。宿泊者専用ラウンジなど都のおもてなしはそのままに都市の滞在をスマートに演出します。



宿泊者専用ラウンジ



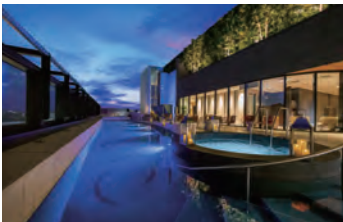
都シティ 大阪本町
大阪府大阪市中央区北久宝寺町1-8-7
※2020年4月19日開業
HP:<https://www.miyakohotels.ne.jp/hommachi/>



2019年9月に開業。

「緑と水と光のホテル」都ホテル 博多。

JR博多駅から徒歩1分の抜群の立地。九州の雄大な自然をモチーフに、豊かな緑の植栽で覆った外観デザインが印象的で最上階のスパエリアは8mの高さから流れ落ちる滝がシンボル。敷地内より汲み上げた本格天然温泉スパです。客室は全室30㎡以上とゆとりある空間で、ラグジュアリーホテルのベッドを提供するシリーズと共同開発したオリジナルベッドが上質な眠りをサポートします。



天然温泉スパ



都ホテル 博多
福岡県福岡市博多区博多駅東2-1-1 (博多)
TEL: 092-441-3111
HP:<https://www.miyakohotels.ne.jp/hakata/>





「桜と英虞湾」

自然豊かなホテルを美しい花々が彩る季節。

ザクラシックに咲く桜は

海と空とのコントラストが魅力的。

島々の新緑と英虞湾の澄んだ水面、鮮やかな青空が

桜の美しさを際立たせます。

ぜひ春に見ていただきたい景色です。



志摩観光ホテル

2020年2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/>

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