

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2018 冬号



恵みに感謝

あのりふぐや神宮など

伊勢志摩の郷土の

魅力を感じ、感謝をする

オトナ旅。

Shima Kanko Hotel

連載 美食の歓び

世界で最も美味しいエスカルゴ

文 中村 孝則



エスカルゴは、私の好きなフランス料理の食材のひとつである。レストランのメニューに見つけると、思わず嬉しくなり注文してしまう。コニャックの産地であるコニャック地方の中心街に、[le coq d'or] という、シーフードで有名なビストロがあるのだが、お酒の取材で此の地を訪れると必ず立ち寄ったものだった。コニャック地方は海に近く、しかもフランス屈指のリッチなエリアなので、フランスで新鮮な魚介類が食べたかったら、訪れる価値はある

だろう。と言いながら、私はこの店ではエスカルゴを注文するのが常だった。ここのメニューには、*delicats*（ブティ・グリ種）のエスカルゴの料理があり、一皿100個か200個を選ぶようになっていて、その数にも驚くのだが、フレッシュでオツな味わいは、海の貝にも勝るとも劣らないのである。

まさかそのエスカルゴが伊勢志摩で、しかも樋口宏江シェフの料理として味わえるとは思わなかった。これは後に知ったのだが、樋口シェフが使うエスカルゴは、地元

の松阪で育てられ、しかもブルゴーニュ種と呼ばれる、フランスでも滅多に食することができない希少種であるという。樋口シェフは、そのフレッシュな剥き身を、ブイヨンでゆつくりと炊き、数種類の味付けで珠玉の一皿に仕上げる。ねっとりとした舌触りと歯切れのいい食感。アワビ顔負けのミネラル感と旨味をもちながらも、鼻腔に抜ける時の匂いには、貝類特有の磯臭さはない。その代わり、腐葉土のような微かな森の匂いが仄かに漂ってくる。

もっとも、エスカルゴはアワビと同じ巻き貝の一種だから、森が育てた貝と表現してもあながち誇張でもないだろう。それにしても、この蔦^{つた}けた味わいは何だろう。貝という生き物の、潜在的な魅力を知る、という意味においても、ぜひ味わって欲しい一皿である。



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。



抜かりない、ふぐ漁の段取り。
特注の針はブランド化の証でもある。

特集

あ の り ふ ぐ

A n o r i b l o w f i s h

歴史ある漁村、安乗^{あのり}を訪ねる。

三重ブランドあのりふぐが水揚げされる志摩市阿児町安乗は、人口約1780人（平成28年）の岬にある漁村です。国指定重要無形民俗文化財である安乗文楽が毎年開催される安乗神社や、観光名所である安乗埼灯台、そして安乗漁港を樋口総料理長と訪ねました。

日本灯台50選に選ばれている安乗埼灯台。その付近は広い芝生公園になっていて、大海原を眺められる絶景スポットとして観光客にも人気です。岬に打ち付ける白波は、大自然の力強さを感じさせます。安乗埼灯台から歩いて3分程で、安乗神社に



安乗神社のお守り「波乗守」。ご祭神、綿津見命の娘の豊玉姫命はサメであったと日本神話にある。

安乗神社

安乗埼灯台

到着。神社にはご祭神に関係のあるサメがモチーフのスタイリッシュな波乗守もあり、若い人にも人気で、人生の波に安全に乗ることを願掛け。毎年9月に神社で開催され、安土桃山時代から続く安乗文楽は地元の子ども達が継承。その始まりは豊臣秀吉に仕え、九鬼水軍を率いた志摩国の海賊大名九鬼嘉隆に由来すると伝わっています。そんな深い歴史を持つ安乗は、昔から漁業が盛んです。続いて10月から漁が解禁になるあのりふぐを求めて、安乗漁港に向かいました。

「つくり育てる漁業」でブランド化。持続可能な未来へ繋ぐ、安乗の挑戦。

お話ししてくれたのはあのりふぐ協議会（以下協議会）会長兼三重外湾漁協組合長で現役漁師の浅井利一さん。あのりふぐとは、伊勢湾を含む遠州灘から熊野灘にかけての海域で漁獲される体重700グラム以上の天然トラフグと定義されています。700グラム未満のふぐは捕獲せず、3月から9月末までを禁漁期間とし、月に4回ほどしか漁を行わないなど乱獲を防ぐ取り決めのしたり、ふぐの

稚魚を伊勢湾で放流するなどの資源管理にも取り組んでいます。

「鳥羽市答志島からもふぐの稚魚を持ってきてくれるなど、近隣地域で協力し合っています」と浅井さん。伊勢湾は木曽三川や宮川などから山の養分を豊富に含んだ水が流れ込み、プランクトンを育てそれを食べる小魚が集まり、そして小魚を食べる様々な魚が育つという自然の恵みが溢れる漁場。その昔、陸路で京



いけすの中で出荷を待つ
あのりふぐ



浅井さんと樋口総料理長。
入札後のふぐを入れておく海上にあるいけす前で。



船上にて独自の計りで
素早く計量して入札

都まで鰯を運んでいた鰯街道もあったことから、伊勢湾では脂の乗った鰯をはじめ鰻などあのりふぐのエサが豊富で大きく育ちます。伊勢湾の出口に位置する安乗では100年以上も前からふぐ漁はありましたが、あのりふぐとしてブランド化したのは30年程前から。浅井さん達が中心となり、山口県などへの地元ふぐ漁師の視察や交流を通じていろいろと教わったといいます。

「延縄漁で行うふぐ漁は、釣り先（針の先）が大事。特注した針を数え

ると一つの縄に99本。理由を聞くと、ふぐが『食う食う』でした。でもあんまり欲張らず『食う』だけでいいやんかということで私の縄は90本にしました。それからね、昔から安乗では、ふぐはお姫様のように大事に扱えと伝えられていますよ」

実際、あのりふぐはどのようなに扱われているのでしょうか。漁場で一匹ずつ丁寧に釣り上げられたあのりふぐはイケスの中で噛み合って傷がつかない様に、漁師が鋭い歯の先端だけを切ってから、大（1.5キロ以上）と小

（700グラム以上）のイケスに分けられます。安乗のふぐ漁師の歯切り技術は高く、ふぐを長く生かすと定評があります。港に付くと船上で即座に測量できる器具を使い大・小それぞれのイケスを仲買人などが一隻単位で落札するという独特な入札方法。そしてふぐの出荷は生きたままの状態でイケス付きのトラックなどで行い、協議会認定飲食店や小売店へ。つまり、ふぐにできるだけストレスを与えずに新鮮なまま消費者まで届けるための徹底した管理で、品質とブラ



夫婦で漁を行う浅井夫妻



生きたまま出荷されるありのりふぐ

ンドを守っているのです。
浅井さんは、ブランド
化に取り組んでから、思
うようにふぐが捕れるよ
うになるまで6、7年は
掛かったといいます。そ
して漁は奥様と一緒に夜
中の1時過ぎからで港に
戻るのは夕方5時前。
夕日が空を茜色に染めは
じめた頃、浅井さんの漁
船が帰ってきました。
「私は安乗に生まれ安
乗に育ち、ええ海のある
場所に住んだ。私は漁が
好きです。生きがいであ
る漁師を、これからもこ
ここで続けます」
志摩の冬の味覚「あ

<旅の思い出>



志摩の海女や漁師のスタミナ源、きんこ芋
を生産から行き、砂糖不使用の芋密が大人
な味わいのソフトクリーム。

<取材協力>

きんこ芋工房 上田商店

ホテルから車で約20分、約10km。

〒517-0507 三重県志摩市阿児町安乗1076-2

電話 0599-47-3517

ホームページ <http://kinkoimo.com>

りふぐ」は漁師の知恵と
努力の結晶であり、自然
に恵まれた山と海が織り
成す宝物だと感じました。

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、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。

あおりふぐ × 海の幸フランス料理

地域の生産者と繋がり、食を通じて地域の魅力を伝える。「海の幸フランス料理」の伝統を受け継ぎ「伊勢志摩ガストロノミー」を新たなステージへと進化させていく樋口総料理長を訪ねました。

今回の食材はあおりふぐ。ふぐと聞くと和食を連想しますが、フレンチのふぐ料理がどんな一皿になるのでしょうか。

紹介してもらったのは、冷製と温製の二品。冷たい一皿の「あおりふぐのア・ラ・ミニッツ」ではふぐの身をサラマンダーで焼くことで程よい弾力が生まれます。ふぐの出汁の旨味とともに皮と身をゼリー寄せにして閉じ込め、セルバチコ（野生ルッコラの花）やラディッシュ、キャビアで華やか



に。仕上げに南伊勢産の柑橘「せとか」の皮で、爽やかな香りをまとわせます。

一方、ふぐ鍋をヒントに洋風に仕上げた温製の「あおりふぐのパピヨット」は、広がる湯気とともにトリュフの香りが愉しめる仕立て。ふぐは身の弾力、白子のなめらかさを。また、白菜はシャキッとした歯ざわりと、甘みが引き出されたトロっとした二つの食感を愉しめるよう調理方法を変え、しいたけやしめじなどの野菜のおいしさとがひとつになり、深い味わいが幸せを感じる一品に。旨味の余韻は、あおりふぐの出汁とホテル伝統のチキンブイヨンが旨味の相乗効果で味に深みを出しているから。



あのにふぐのバビヨット



あのにふぐ ア・ラ・ミニッツとアスピック セとかと虎の尾のヴィネグレット

その旨味、 余すことなく。

「あのにふぐはくせない淡白な味で、火加減で微妙に変わる食感が魅力。骨からは深みと旨味の詰まった出汁が取れます。コラーゲンたっぷりの皮、白子はクリーミーな口溶けがとて美味。それぞれの部位の美味しさを生かしたいですね」と語る樋口総料理長は、メニューとしてできあがった料理の写真を生産者に送り、食材への感謝を伝える交流を続けています。

あのにふぐにはシャンパーニュ地方の厳選されたシャルドネ100%で作られる「ブランドブラン」がおすすめ。あのにふぐの繊細な味わいと合わせること、シャンパンの深く豊かなアロマや清らかな酸味の味わいと



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(L.O.14:00)(貸切のみ)
ディナー 17:30-22:30(L.O.20:30)

・あのにふぐのバビヨット
アラカルトにて ¥8,000 (12月～2月)

・あのにふぐ ア・ラ・ミニッツとアスピック セとかと虎の尾のヴィネグレット
エレガンス・アバンタージュにて (12月～2月)

のペアリングを愉しめます。
あのにふぐの魅力は、フレンチで余すことなく味わえる、樋口総料理長の技と、地域の生産者との繋がりが織りなす「海の幸フランス料理」です。



あのりふぐ鍋コース

あのりふぐは旨味と身の弾力を鍋で愉しみ、旨味を閉じ込めた唐揚げ、食通が好む白子は焼きまは鍋でとろける食感を堪能。美しく透けるてっさは絶妙な歯ざわり。ふぐ鍋は旨味が詰まった雑炊でしめるのが定番。

「ふぐは食感や歯ごたえも美味しさのひとつです。身、外皮、身皮とそれぞれに最適な火の通し方が異なるので、料理人の腕が試されます」と塚原和食料理長。地元志摩の新鮮な天然トラフグ「あのりふぐ」の魅力を知る和食の遊び。

三重を味わう、贅沢な鍋。



松阪牛しゃぶしゃぶ鍋コース



伊勢海老鍋コース

旬を迎えた伊勢海老の身をしゃぶしゃぶでいただく伊勢海老鍋。志摩市大王町波切地区で昔ながらの製法で作る鰹節をベースに、焼いた伊勢海老から出る海老味噌や季節の魚介が合わさって深みある出汁の味わいに、熱を加えると甘味を増す伊勢海老の身は、好みの食感で。松阪牛のしゃぶしゃぶは昆布出汁香る鍋でさつと火を通し、とろけるような舌ざわりに。どちらの鍋にも伊勢海老の刺身や鮑の天ぷらなどが付き、贅沢な三重の恵みが愉しめます。



和食「浜木綿」

ザ ベイスイート4F

ご昼食 11:30～14:30 (L.O.14:00) (貸切のみ)

ご夕食 17:30～22:30 (L.O.20:30)

あのりふぐ鍋コース (12月～2月) お一人様 ¥29,800

伊勢海老鍋コース (11月～3月) お一人様 ¥24,600

松阪牛しゃぶしゃぶコース (11月～3月) お一人様 ¥29,800

※お二人様より2日前要予約

※除外日12月28日(金)～1月6日(日)



ホテルステイの愉しみ方 ～身体を整える～

やわらかな、朝のおひさま。

朝の光が志摩半島を包み込む。ここは和食「浜木綿」。宝石のように煌めく英虞湾の絶景を眺めながらゆっくりといただく朝餉膳。

土鍋の蓋を開けると白い湯気を立てた熱々のお粥。4種から選べる中で、めずらしいのはワカメやアラメなどが入った「海の七草粥」。海女文化発祥の地といわれる鳥羽市国崎には、昔から海の七草を床の間に備え、無病息災を願う「ナナクサタタキ」という習慣が

あります。ほのかな磯の香りを湯気と共にひと口。お米の絶妙な食感を楽しみながら、身体の花からポカポカと温まってくのを感じました。

そして目の前に並ぶのは色とりどりの小鉢。ふっくら炊かれた自家製伊勢志摩産芽ひじきの煮物を始め、全ての料理において素材の旨みが引き出されていて、朝の身体にすっと入る優しいお味。聞けばどれも昆布とたっぷりの削り節で丁寧に取った出汁が使われて



白御飯やもち麦御飯の他4種のお粥から選べる



いるとのこと。

体内のリズムが整い始めたタイミングで、和服に身を包んだ仲居さんが焼きたての地魚を運んできてくれました。鼻先をくすぐる香ばしさに心は躍り、英虞湾を眺めながらゆっくりと味わいます。あおさと豆腐のお味増汁をおかわりしたら、具が変わっている心遣いも嬉しい気分。

おひさまが育てた地元食材を中心とした朝餉膳は、口へ運ぶたびに深く染み入り、心も身体も清らかに整えられていく、そんな贅沢な志摩の朝。

※朝食はご宿泊のお客様限定です。

ほっとする、ひととき。

茶室「愚庵」でホテルスタッフへお茶の指導をする、裏千家の後藤宗里先生へお話を伺いました。

「私にとって茶道とは本来、心がほっと落ち着き喜びを感じるもの。おいしいお茶だなと感じていただく一瞬のために心をこめたおもてなしをします。そのために皆さんにもお稽古をしていただいています」

「愚庵」では毎年新年には初釜を懸け、お越しいただいたお客様とともにお祝いをします。開業時に設えたままの姿が残る茶室は、ホテルが大切にしています。おもてなしの心を今に伝えています。



茶室「愚庵」 ザクラブ 2F

「初釜の席」2019年1月開催。詳しくはホームページでご案内いたします。

●
伊勢神宮

ホテルから
約25km
車で約40分

志摩観光ホテル

特集 伊勢神宮 J i n g u

午前6時。鳥のさえずり、五十鈴川のせせらぎ、木々の間からはやさしい木漏れ日。一歩進む度に玉砂利がザッザッと音を立てます。2017年に年間850万人以上の参拝者が訪れた伊勢神宮（以下神宮）。正月も初詣などで多くの参拝者で賑わいます。今回は神道学などで有名な皇學館大学（伊勢市）で教鞭を執る、クリストファー・メイヨー准教授（以下メイヨー先生）と神宮内宮を訪れ、日本人とは異なる視点で伊勢神宮の魅力を取材しました。



クリストファー・メイヨー先生

カンザス州立カンザス大学 (University of Kansas) 東洋アジア言語文学部1996年5月卒業。プリンストン大学 (Princeton University) 東洋学部博士課程2013年9月修了。2014年5月～現在 皇學館大学文学部コミュニケーション学科准教授。

取得学位 修士（東洋言語・文化学）博士（東洋学）。研究分野は日本史。



荒祭宮の石段



神宮神田で収穫した御稲が奉納される御稲御倉



正宮 皇大神宮

——感謝の気持ち

神宮では年間1500回におよぶ祭りが行われ、その中で最も重要な祭りかんなめさいで10月に行われる神嘗祭かんなめさいでは収穫された新穀を、まず神様にささげます。

「お米は神道のエッセンス。個人のお願いをするのではなく、神様にお米を奉り感謝をする神嘗祭かんなめさいは、神様のお正月に当たる祭りですね」明治5年まで採用されていた伊勢暦（神宮暦の元）は旧暦だったので月を意識して作られており、当時の農作業の時期などが分かるのに欠かせない情報で

した。

「旧暦によると神嘗祭かんなめさいは常に満月に当たります。このような浄闇中じやうあんちゆう（夜間の祭りは人の都合ではなく、神様の都合に合わせて行われているのです」外宮鎮座より約1500年間一日も欠かさず朝と夕に神様に食事を捧げる祭りもあります。

「神宮の建物はまるで神様の家みたいです。歴史遺跡の説明看板はなく、表札があります。欧米は歴史的建物の中を観光客に公開しますが、神宮では神聖な内部を見ることはできません。その

ため神宮を聖域と感じることができのです」実際に正宮の前に立つと、神様の家に見えることに気付きます。

「織田信長などの歴史上の人も伊勢志摩サミットで訪れた各国首脳の方々も一般の人も、みんな同じ階段を登り、感謝の気持ちでここに立つのです」

正宮をお参りして少し歩き内宮の第一の別宮荒祭宮あらいまつのみやへ。ここは天照大神の穏やかな和御魂にぎみたまではなく、荒々しい荒御魂あらみたまをたたえる場所。まるで自然への畏敬と畏怖を祈るようです。



参道にある御神木



神域であることを示す牌がついた鳥居



御手洗場（五十鈴川）

——感じる神域

「参道の真ん中に木が生えていたり、石段がまっすぐではないこと。

我々現代人の目線だと合理的ではないですね。でもそれは人が自然と調和しているという日本文化・精神の原点です。理想的で美しい考え方だと思います」メイヨー先生は日本文化が生み出したわび・さびの心や四季への感性、そして一期一会という美意識が好きだといっています。

「神宮は自然の中にあるので、季節や時間、そして天気や心の持ちようで

も毎日違う空気や表情を楽しめます。だから建物を分析することより、この場所です約2000年の歴史や文化を『感じる』ことが素晴らしいと思います」

メイヨー先生の話聞いてみると、神宮の空気を感しながら、改めて神様に日々の感謝の気持ちを含めて参拝したくなりました。

——伊勢とお正月

お正月の三が日、神宮は終日参拝が可能になり通常ではほとんど行うことができない夜間参拝が可能です。また、皇室の弥栄・五穀の豊穰・国家

の隆昌・国民の平安をお祈りする新年最初のお祭り「歳旦祭」や、皇位の無窮をお祈りする「元始祭」、神宮125社の神々が一堂に会する通称神様の新年会「二月十一日御饗」などの恒例祭典が毎年行われています。



一月十一日御饗 (C) 神宮司庁

※年末年始は伊勢神宮周辺の道路や駐車場が混雑するため、公共交通機関のご利用をおすすめします。

- 【歳旦祭】1月1日
 - 午前4時 豊受大神宮(外宮)
 - 午前7時 皇大神宮(内宮)
- 【元始祭】1月3日
 - 午前4時 豊受大神宮(外宮)
 - 午前7時 皇大神宮(内宮)
- 【一月十一日御饗】1月11日
 - 午前10時 皇大神宮(内宮)

——志摩とお正月

志摩のお正月は、郷土の歴史を受け継ぐ神事や行事が多く行われていきます。勇壮な舞を観に多くの人で賑わう宇賀多神社の「獅子舞行事」や、「三番叟」を海に向かって奉納する安乗神社の行事、五穀豊穡や大漁祈願・海上安全を祈願し、的に矢を射る「弓引き神事」と、出世魚のボラをまな板の上で手を触れずに断ち切り、再び元の姿に戻す宇気比神社の「盤の魚」などが毎年行われています。



(C) 志摩市観光協会

【盤の魚と弓引き神事・宇気比神社】

1月11日 13:00頃～



(C) 志摩市観光協会

【三番叟・安乗神社】

1月2日 14:00～



(C) 志摩市観光協会

【獅子舞行事・宇賀多神社】

1月1日 14:30～15:00頃

1月2日 14:30～15:10頃

1月3日 14:30～15:20頃

<旅の思い出>

昔ながらの街並みを復元した、神宮内宮の宇治橋から五十鈴川に沿って続くおはらい町やおかげ横丁は、連日多くの観光客で賑わいます。その中からいくつかのお店などを旅の思い出としてご紹介します。



赤福本店 伊勢市宇治中之切町26

「巢燕も覚めて四時に竈焚く」
俳人山口誓子がそう詠んだように、毎朝5時に開店し、朱塗りの竈からは湯気が立ちこめています。



味匠館 伊勢市宇治中之切町52

おかげ横丁内にお店があり、日本各地の歴史や風土を感じる商品や懐かしい商品などをセレクトして販売しています。



白鷹三宅商店 伊勢市宇治今在家町29

神宮の御料酒蔵元「白鷹(はくたか)」の特別限定酒を取り扱い、店内のカウンターで、立ち飲みができます。餅米と糺で作った甘酒も楽しめます。



えびや 伊勢市宇治今在家町13

えびやは大食堂と土産屋が併設していて、三重に緑のあるものをデザイン性の高い商品として販売しています。またあわび串屋台も併設しています。



おかげ横丁 伊勢市宇治中之切町52

おかげ横丁には伊勢や三重に縁ある店があるだけでなく、季節にあわせた様々なイベントが行われています。



伊勢角屋麦酒内宮前店 伊勢市宇治今在家町東質集菜34

世界大会でグランプリを受賞したクラフトビールを誇る伊勢角屋麦酒の直営店。クラフトビールや牡蠣料理などが楽しめます。



落ち着いた雰囲気の店内で、しっとり、ゆったりとした気分になれる、カフェ＆ワインバー「リアン」。楽しい集まりにはフォアグラや、白身魚のポワレなどのお料理に、彩り豊かなスイーツがたっぷりの「女子会」プランが華やかな時間を演出。

「クリスマスアフタヌーンティー」では、苺をふんだんに使ったスイーツやブランドでフランベするイギリスの伝統的なお菓子「クリスマスプディング」がおすすめ。フォアグラやローストビーフのサンドイッチなど、クリスマスだけの贅沢な内容。シャンパンと共に味わいたい、大人の午後のひととき。

クリスマスアフタヌーンティー(要予約)
期間 2018年12月1日(土)～12月25日(火)
時間 14:00～17:30
料金 お一人様 ¥4,000

女子会プラン
(要予約・10名様以上20名様まで)
期間 2018年12月1日(土)～2019年3月31日(日)
時間 11:30～20:30
料金 お一人様 ¥7,500
ワイン・カクテルがフリーフローの
¥10,000プランもございます。

※除外日：12月28日(金)～1月6日(日)



女子会プラン



12月から苺を使ったストロベリースイーツが登場。甘さ控え目、軽い口当たりでこだわったクリームが、素材の味を引き立て、季節ごとに様々な美味しさを楽しめます。

また「リアン」では、松阪牛や海の幸のパスタなどのランチも人気。たっぷりのチーズとおさがが香る熱々ソースのラザニアは冬の限定のメニュー。

こだわりのスイーツやランチを、ゆったりとした時間が流れる空間で。



あおさとチーズのラザニア



海の幸のクリームパスタ



カフェ&ワインバー「リアン」 ザ クラブ 2F
 カフェタイム 10:30-17:30 (お料理は11:30より)
 ディナータイム 17:30-20:30
 パータイム 20:30-23:00 (L.O.22:30)
 アフタヌーンティーセットは14:00~17:30 (要予約)

※20:30以降のご利用は20歳以上とさせていただきます。

Shop

クリスマスケーキ（数量限定）

販売 2018年12月21日（金）～25日（火）〈予約締切日〉12月20日（木）

会場 ザ クラシック ショップ（8:00～20:00）



ガトーフレーズ
¥4,500



マロンド ノエル
¥4,300



ブランデーケーキ
¥4,300
※発送可（送料別）



シュトーレン
大（23cm） ¥1,600
小（14cm） ¥1,000
※発送可（送料別）

年末のご挨拶に。



〈新商品〉 伊勢海老カレー

伊勢海老の
香りと旨みが
愉しめます。

（¥10,800 / 送料込）



カタログギフト

贈られる方がお好みの品を選ぶことのできるカタログギフト。志摩観光ホテルがご用意する品々を、贈る方の想いと一緒にお届けします。

オンラインショップ

志摩観光ホテルをはじめ、都ホテルズ&リゾート各ホテルのオリジナル商品がお買い求めいただけます。



※スマートフォン版もごさいます。

都ホテル オンライン Q

ショップ

県内のお土産や地酒、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。



ザ クラシック ショップ（8:00～20:00）
ザ クラシック プティック（9:00～18:30）
ザ ペイスイート プティック（9:00～12:30 / 15:30～18:00）
MIKIMOTO（9:00～18:30）

クリスマスディナー 2018



フランス料理・鉄板焼き料理での特別なクリスマスディナー。
華やかに仕立てた品々で、美味しいひと時をお過ごしください。

期間 2018年12月14日(金)～25日(火) 要予約(前日18時まで)

■フレンチレストラン「ラ・メール」クリスマスディナー

料金 お一人様 ¥29,800 グラスシャンパンつき
時間 17:30～22:30 (L.O.20:30)
場所 フレンチレストラン「ラ・メール」

■レストラン「ラ・メール ザ クラシック」クリスマスディナー

料金 お一人様 ¥24,800 グラスシャンパンつき
時間 17:30～22:30 (L.O.20:30)
場所 レストラン「ラ・メール ザ クラシック」

■鉄板焼き「山吹」クリスマスペアディナー

料金 お二人様 ¥59,600 グラスシャンパンつき お一人様追加料金 ¥32,000
時間 17:30～22:30 (L.O.20:30)
場所 鉄板焼きレストラン「山吹」

聖夜を彩る クリスマス スペシャルライブ

期間 2018年12月22日(土)～24日(月・休)

■レストラン「ラ・メール ザ クラシック」

テノール歌手 中川 正崇 (ピアノ: 宇野 真須美)

■フレンチレストラン「ラ・メール」

■和食「浜木綿」

バイオリニスト KOHTEN



レストラン「ラ・メール ザクラシック」 旬の伊勢海老を味わう期間限定メニュー

期間 2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)

ラ・メール ザクラシック 伊勢海老ランチ お一人様 ¥15,000

ラ・メール ザクラシック 伊勢海老シャンパンランチ お一人様 ¥18,000
シャンパンペアリング (2杯) シャンパンで仕上げた特別デザート付

ラ・メール ザクラシック ディナーズペシャリテ～伊勢海老～ お一人様 ¥18,500
旬の伊勢海老を3種類の調理法で味わえます。(予約制)



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)

※除外日：12月28日(金)～1月6日(日)

～一夜限りのワインメーカーズディナー～ バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド

限定20名様



日時 2019年2月2日(土)

カクテルパーティー 18:00～

ディナー 18:30～

会場 レストラン「ラ・メール ザクラシック」

料金 お一人様 ¥50,000 (料理・ワインペアリング込)



ブランドアンバサダー アリス・アニユレ女史による
解説で、奥深いワインの世界をご堪能ください。

ボルドーの名門「バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド」のアンバサダー、アリス・アニユレ女史をお招きした、メーカーズディナー。シャンパンをはじめ貴重なボルドー第1級「シャトー・ムートン・ロスチャイルド」とともに総料理長 樋口宏江の特別メニューを心ゆくまでお楽しみください。

特別宿泊
プラン

■ザクラシック ご宿泊 ¥63,000～ ■ザ ベイスイート ご宿泊 ¥72,000～

※上記は1泊、メーカーズディナー、朝食付き、2名1室ご利用時、お一人様料金です。

※ご利用人数、お部屋のタイプにより料金が変わります。詳しくはお問い合わせください。



ザ ベイスイート 10 周年記念 晩餐会

～総料理長 樋口宏江と和食料理長 塚原巨司が
三重の幸で奏でる「伊勢志摩ガストロノミー」～
旬を迎える「伊勢海老」、「ありのふぐ」と「松阪牛」の魅力を存分に愉しめる
一夜限りの特別なお料理をお届けします。



2018年12月8日(土)

和食「浜木綿」

定 員／ 40名様限定

ご予約／ 12月5日(水)まで



2018年12月9日(日)

フレンチレストラン
「ラ・メール」

定 員／ 60名様限定

ご予約／ 12月6日(木)まで

時間	〈受付・ウェルカムカクテル〉 18:00～ (ザ ベイスイート 5Fゲストラウンジ)
	〈晩餐会〉 18:30～ (12/8 和食「浜木綿」・12/9 フレンチレストラン「ラ・メール」)
料金	お一人様 ¥35,000
	※料金には、お料理・お飲物(ペアリング)が含まれています。 オンラインショップでもご購入いただけます。 https://shop.miyakohotels.ne.jp

特別宿泊プラン

ザ ベイスイート (晩餐会 + 朝食付)

お一人様 (1室2名様ご利用) ¥60,000

※1泊晩餐会・朝食付料金です。
※お部屋タイプにより料金が変わります。
詳しくはお問い合わせください。

“伊勢志摩ガストロノミー” ランチ賞味会
総料理長 樋口 宏江・和食料理長 塚原 巨司

“御食つ国” みえの食材を 新しい一皿に

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、生産に携わる皆様と旬の食材を使った新たな一皿をご用意します。



テーマ「伊勢湾、冬の味覚」

12月23日(日)

フレンチレストラン「ラ・メール」

ありのふぐ、鱈、蛤など

2019年1月20日(日)

和食「浜木綿」

伊勢海老、伊勢茶、真珠貝柱など

時 間 12:50 ～ 15:00 (受付12:20 ～)

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 ¥15,000

※各回40名様限定となります。

※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。

※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。

シマカントピック

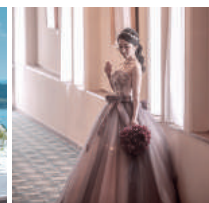
<旬を味わう> 伊勢海老尽くしコース

三重の漁期間である10月から冬にかけては、海水温が低く、その身が引き締まる一番美味しい時期となります。旨みをたくわえた旬の伊勢海老の食感と味わいを、余すことなくご堪能いただけます。

期 間 2019年3月31日(日)まで
時 間 ディナー 17:30~22:00(L.O.20:30)
場 所 フレンチレストラン「ラ・メール」
料 金 お一人様 ¥27,000



フレンチレストラン「ラ・メール」 ウェディングプラン



<プラン内容>

- ・料理(フレンチフルコース)
- ・お飲み物
- ・ウェディングケーキ
- ・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)

30名様 110万円 (お一人様追加 32,000円)
期間：2019年3月31日(日)まで

<特典>

ご披露宴前日または当日お二人の宿泊ご招待
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「ご婚1周年記念宿泊」&
「1周年記念特別ディナー」へご招待

新春イベント

12月31日(月)
年越しそば

12月31日(月)
カウントダウンイベント

1月1日(火)
振る舞い酒

その他、館内アクティビティをご用意しております。

伊勢志摩トピック

歳時記

伊勢神宮や漁業が盛んな地域が多い、伊勢志摩。伊勢神宮に欠かすことのできない稲に関する祭りや、漁業に関する祭り、また各観光地で行われる季節の祭りなど、今回はその一部をご紹介します。



(C) 神宮司庁

2月17日(日) 【伊勢市伊勢神宮】

祈年祭 きねんさい

五穀の豊かな実りを願う祈年祭は、伊勢神宮の恒例祭に位置づけられています。春の耕作を天皇陛下が始められる時期に五穀の豊穰をお祈りされるのに際し、伊勢神宮では天照大御神をはじめとする神々にお食事をお供えする大御饌の儀が行われ、続いて勅使が天皇陛下の幣帛を奉る奉幣の儀が行われます。



(C) 鳥羽市観光課

2月22日(金) 【鳥羽市青峰山正福寺】

御船祭 おふなまつり

伊勢志摩地域を始め、漁民の海上守護仏の霊峰として全国の漁業者から多くの信仰を集めている正福寺。本尊は漁夫の腰みのをつけた、十一面観世音です。旧暦の1月18日は、信者から奉納された大漁旗が境内に掲げられます。また、露店の出店などもあり多くの参拝者で賑わいます。



(C) 鳥羽市観光課

1月12日(土) 【鳥羽市菅島神社】

弓取り ゆみとり

離島菅島では大漁を祈願し、木の枠に「鬼」の字を書き、その上に米の白粉で塗りつぶした紙を貼って射します。紙は各自持ち帰り神棚に供えます。



(C) 三重県観光連盟

2月3日(日) 【伊勢市二見興玉神社】

節分祭 せつぶんさい

夫婦岩で有名な二見興玉神社では、赤鬼と青鬼に豆を投げつけ、その後官司、年男、年女により福豆や紅白餅等が撒かれます。



(C) 鳥羽市観光課

2月16日(土)～18日(月) 【鳥羽市八幡神社】

八幡祭 はちまんまつり

離島答志島では、お的衆と呼ばれる若者が勢よく墨紙を担ぎ、観客がそれを奪い合い、その墨紙を使い家などに「丸に八の字」を書きます。

伊勢市河崎

志摩観光ホテル

② 古本屋ぼらん

文学各種、伊勢神宮、建築やアート、またサブカルチャー等に関する古本や、アナログレコード盤などが所狭しと販売されています。

住所 伊勢市河崎2丁目13-8



モデルコース(2018年10月22日現在)

- ホテルから徒歩約10分
- | 賢島駅(乗車)
- | 宇治山田駅(下車) 乗車約45分
- | ① 伊勢河崎商人館 徒歩約15分
- | ② 古本屋ぼらん 徒歩約5分
- | ③ 中谷武司協会 徒歩約2分
- | 宇治山田駅(乗車) 徒歩約9分
- | 賢島駅(下車) 乗車約45分
- | 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

③ 中谷武司協会

クリエイター中谷武司氏が手がける、地域をテーマにデザインしたスタイリッシュなグッズ等を販売しています。

住所 伊勢市河崎2-4-4



近鉄電車時刻表

<http://www.kintetsu.co.jp/tetsudo/zenekijikoku.html>



※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
スーパーパスポート
“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。“まわりゃんせ”の呈示で特典が多数。



公共交通で行く志摩の魅力発見

年始からも多くのお伊勢参りの参拝者に賑わう伊勢市。江戸時代には伊勢の台所として発展した蔵が残る問屋街河崎へ、近鉄電車で行く公共交通の旅をご案内します。

近鉄「宇治山田駅」 蔵の町、河崎を散策。

伊勢市を流れる勢田川沿いに立ち並ぶ、古民家の蔵。風情ある街並みには、蔵を改装したカフェを始め飲食店や雑貨屋などがあります。



① 伊勢河崎商人館

江戸時代から酒問屋を営んでいた小川商店。蔵7棟、町家2棟の敷地内には河崎の伝統を伝える物や伊勢の日本初の紙幣、明治期に作られていたサイダーの復刻版などがあります。

住所 伊勢市河崎2丁目25-32



伊勢の名物、伊勢うどん。このお店で人気なのは、叉焼伊勢うどん。甘いタレは叉焼との相性も抜群。地元の人には昔ながらのラーメンも人気です。



つたや
伊勢市河崎2-22-24



伊勢市内外の珈琲好きから支持されているなかむら珈琲。優れた焙煎技術で、伊勢志摩サミットの配偶者プログラムでも珈琲豆が使用されました。



なかむら珈琲
伊勢市河崎2丁目27-21

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がございましたら、予めお申し出ください。



「賢島金刀比羅宮」

ホテルの敷地内にある賢島金刀比羅宮は、開業前の昭和5年より現在の場所に鎮座し、海上交通の守り神として地元の方も参拝する賢島の守り神です。

一年の感謝をお参りし、新年の無事と平安を祈願。
清らかな気持ちで、新年を迎えます。



志摩観光ホテル

2018年11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/)