

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2019 秋号



繋がる想い

想いを大切にする

生産者と繋がる。

この地を愛した作家を

知る、オトナ旅。

Shima Kanko Hotel

特集Ⅰ 伊勢志摩 山里の恵み



山に降った雨は里から海に流れる過程で、様々な命を育みます。養分豊富な山の水はプランクトンや海藻を育て、それをエサとする魚介類の生態系が作られます。良い海と良い山。その循環の間で暮らす人々がいます。

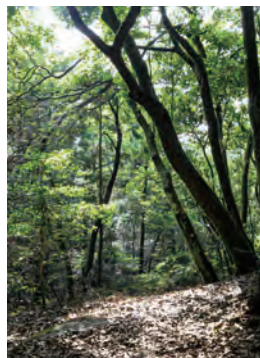
山と海の距離が近く温暖な気候の伊勢志摩には、海だけではない山や里の恵みもあります。鹿や猪など最上級のジビエの肉質を追求する猟師や耕作放棄地に立ち上がった小麦農家の青年など、自然とともに生きる人々と山里の魅力をお伝えします。



伊勢志摩ジビエについて語る村瀬さんと樋口総料理長

自然のいただきものに込める想い。

およそ6万ヘクタールの広大な面積を占める伊勢志摩国立公園。その山で猟を行い「伊勢志摩ジビエ」の販売も手がける(株)バンビ商会(伊勢市)代表取締役の村瀬^{むらせ}滋^{しげる}さんを樋口宏江総料理長と訪れました。食肉処理業の許可と調理師免許を持つ猟師である村瀬さんは伊勢志摩の鹿や猪について「伊勢志摩の山には野生の鹿や猪がたくさんいます。神宮の内宮から南の山は杉や檜でなくウバメガシなどの常緑樹の雑木林です。若葉やドングリなど鹿の餌が豊富にあり、雪も少なく暖かい気候のためストレスなく育つのです」



伊勢志摩の山

と話します。村瀬さんの狩猟方法は檻を仕掛ける檻猟で、知合いの猟師とも協力し、獲物が掛かったと聞けば現場に出向き、生きた状態の鹿や猪を確認して価格交渉へ。交渉が成立したら獲物をその場で仕留め肉の傷みが進まないように特注した冷蔵庫に運ぶ徹底ぶり。「レアステーキなど生に近い状態が一番美味



多くの刃物を使い分け



村瀬さんが作った鹿のあばらの燻製肉

しいので、鮮度を保つことには特に気を使っています」と話す村瀬さんの食材へのこだわりは精肉加工にも。持ち帰った鹿は手際よく処理した後、冷蔵庫で2日ほど水分を飛ばし旨みを引き出します。「約20年、肉を扱ってきて水分量が肉質に大きく影響していることがわかったんです。それが臭みの元になっていると私は考えています。水分を飛ばせば冷凍後解凍しても水っぽくならないのです」。村瀬さんは保健所認可の処理加工施設を持ち、徹底した衛生管理

の中で作業を行います。刃の長さや柄の握りやすさを自分で加工し、部位や骨の形に合わせて様々な刃物を使い分けます。「以前村瀬さんからホテルに半頭割りの鹿肉を届けていただきました。さばくことで肉や骨がどのように構成されているのか、若い料理人にも勉強になっていきます」と樋口総料理長。実は村瀬さんは東京や海外でも長年フランス料理を食べ歩いてきた美食家で「フランス料理を食べることと同じくらい作ることも魅了されてきました」と話し

ます。料理にもこだわります。村瀬さんが作った「鹿のあばらの燻製肉」は燻香の中にスパイスの香りを感じる滋味深く力強い味わい。「私も料理をするのでさばいたら終わりではなく、料理人の方が扱いやすく美味しく仕上げてもらえることにこだわっています」。そしてこんな想いも語ってくれました。「ここでは若い鹿や猪を中心に扱っています。命をいただくわけですから最上級の肉質にこだわり、限りなく美味しく食べてもらえるよう努力を惜しまないことが

一番の供養だと思うので「。話を聞いた樋口総料理長は「村瀬さんの命への想いが鹿肉を最高の状態に処理してもらえ、ことに繋がっています。そんな全く臭みのない新鮮な鹿肉をお客様にもっと知って欲しい。お召し上がりになった多くのお客様から『柔らかくて美味しい』と評価をいただいているんですよ」と続けました。「現在、私が扱う肉を卸しているのは志摩観光ホテルだけなんです。樋口さんは鹿の肉はもちろん、骨やすじ肉など美味しさを余すこと

なく使ってくれますからね」と村瀬さん。ジビエ料理は、自分の領地で狩猟をするフランス王侯貴族の伝統料理で、昔はそのような貴族しか口できなかつた貴重なものでした。骨やすじ肉も野菜とともにじっくり煮出し、ソースのベースを作るなど、自然が育んだ尊い生命に感謝を捧げ、部位を余すことなく使うという精神があります。

取材中に村瀬さんの携帯が鳴り、知り合いの猟師から檻に獲物を捕らえたと連絡が。「きつと良いものが入ったのでしょうね」。樋口総料理長は「生産者さんとの繋がりはとても大切です。生産者さんあつての料理人です。海や山の環境を守り自然のいただきものを大切に料理すること。私はそれをとてん大事に考えています」と想いを語りました。

村瀬さんと樋口総料理長の料理へのこだわりや熱い想いを持った者同士の繋がりが。豊かな伊勢志摩の山が育てた良い素材は、関わる人の想いとともに、良い料理となつて、お客様へと届く一皿になつていきます。





島田さんと樋口総料理長、小麦畑にて。

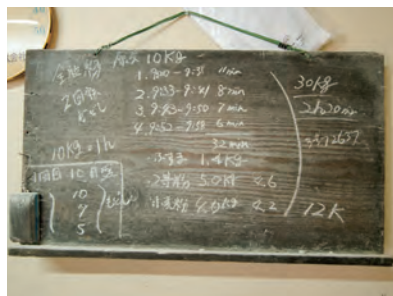
耕作放棄地から人の笑顔を作り出す。

草木香る風に小麦が揺れる。そんな度会郡南伊勢町河内地区は人口約200名が暮らし、一時は高齢化の影響で耕作放棄地だらけに。ここに生まれ育ち立ち上がった青年がいます。「小さい頃に見た田園が広がる田舎の風景が心に残っていて、何とかしたいと思っていました。でも、稲作用の水路は壊れていて。ある時、地元の人から『昔は麦踏みをしていた』と聞き、小麦畑なら水路がなくてもできると思ったんで

す」と話すのは小麦販売 mellow 代表の島田大輔さん。たわなに実った小麦の品種は南伊勢の気候にも合っているニシノカオリ。島田さんの小麦は純強力粉でカンパーニュやバゲットなどのパンに向



小麦畑は獣害対策用のフェンスで囲まれている



温度や湿度などにより自社の製粉機で時間やスピードを調整

きます。収穫が少なくても安全で品質の良いものを作りたいと、この畑では除草剤を使わず、化学肥料も控えた方法で約4年前から小麦の生産を開始。しかし初年度は失敗に。「苗を1cm深く植えるだけで育たなかったり、鹿に麦を食べられてしま

うこともありました。自然との戦いです」。種まきから約半年後、小麦の収穫は梅雨の時期と重なります。雨が降れば収穫はできず、短い晴れ間を利用して約2週間で収穫。そんな手塩にかけた小麦は乾燥させ不純物を取り除き、検査機関の規準をクリアした後、自社で製粉して袋詰め。その工程を島田さんは一人で行います。「注文してから製粉してくれるので味がしつかりしていて、香り高いのが嬉しいですね」と樋口総料理長。島田さんの小麦粉は三重県が定

める制度『みえの安心食材』に認定されています。

「ここには近くの山（藤坂峠）から養分豊富な水が流れています。土作りをするときにその水を使うことで地力が上がるんです」と語る島田さん。

夢は一面に広がる小麦畑を作ること。そんな挑戦を続ける島田さんの原動力を聞くと「何よりこの風景が好きだから」と小麦畑のある景色を眺めました。

「生まれ育った地元の耕作放棄地を豊かな小麦畑に変えようという島田さんの想いを知ったとき、

私にも力になれることはないかと強く心を動かされました。地域への想いが込められた小麦を調理してお客様に届ける。ホテルでそんな循環を作りたいです」と樋口総料理長は想いを語りました。地域に広がる生産者との繋がりは、食す人の笑顔を作っています。



総料理長
樋口 宏江（ひぐち ひろえ）

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、料理マスターズプロンズ賞に女性初、三重県初の受賞。



伊勢志摩ジビエ
鹿肉の低温調理

伊勢志摩の森で育ち、バンビ商会のこだわりが詰まった鹿肉の様々な部位を味わう一品。目利きされた鹿肉は低温で調理し、さつとバターで焼き香り付け。鹿肉の部位により異なる肉質をお愉しみいただけます。ファイルは繊細な赤身の柔らかさを堪能でき、スライスされたモモは噛みしめる程に旨みが口に広がります。鹿肉の代表でもある背ロースは、赤身の持つ深い味わいとほのかな甘み、しっとりとした上品な食感が特徴。肉をおいしく、シンプルに食べてもらう

伊勢志摩ジビエ 鹿のコンソメスープ



<9月～11月のアラカルトメニューでお愉しみいただけます>

- ・伊勢志摩ジビエ(鹿肉)の低温調理 ￥5,051 (¥6,000)
- ・鹿のコンソメスープ ￥2,610 (¥3,100)



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)

ため、鹿の骨と肉から取った出汁をソースに合わせます。伊勢志摩ジビエのコンソメスープは、鹿を半頭で仕入れることで得られる骨でベースとなるブイヨンを取り、スネ肉や端肉をたっぷり使い丁寧にコンソメを引くことで、雑味がなくエレ

ガントな味わいになります。香り高いスープは一口いただくと身体にスツと入るやさしさ。

伊勢志摩ジビエを余すこ

となく使った料理は、伊勢志摩の森の豊かさを感じる味わいです。



季節毎に変わるデニッシュ



島田さんの南伊勢産小麦粉を使い焼き上げたパン

こだわり素材のホテルパンをご自宅で。

長年のファンも多い志摩観光ホテルのパンに新しいラインアップが登場。南伊勢の自然豊かな土地で島田さんが育てた小麦粉を使い、くるみやレーズン、ドライフルーツなどを生地に加え、香り豊かに焼き上げたカンパニュは天然酵母を使い石焼きオーブンで焼き上げることで、噛むほどに広がる小麦の味わいともちつとした食感が愉しめます。

またホテルの朝食でも提供しているバタールなど、ご宿泊のお客様にも人気のホテル定番のパンの多くは基本のレシピを受け継ぎ、温度や湿度を管理しながら焼き上げる変わらぬ美味しさ。

ファンも多いホテル定番のパン



他にもメロンパンやあんパンをはじめ、自家製のルーを使用したカレーパンなど、どれもファンの多い一品。生地の半分以上にバターを使用したデニッシュは、人気のチョコレートやシナモンに加え、栗やいちごなどの季節毎の味もお愉しみいただけます。

時間 8:00～20:00

場所 ザクラシック1階 ショップ

焼き上がり目安は、デニッシュ・菓子パンが8:00頃

食パン・ハードロールが9:00頃となります。

※ご予約も承ります。 ※販売数に達し次第終了

特集2
ホテルと文学

英虞湾の入江に浮かぶ真珠筏と漁船の後に続く波紋を、夕陽が映し出す光景が特別なディナーの始まりを演出する秋のレストラン「ラ・メールザクラシック」。ザクラシックは日本建築界の偉才、村野 藤吾氏が英虞湾を美しく眺められるようにホテルを設計したと言われています。

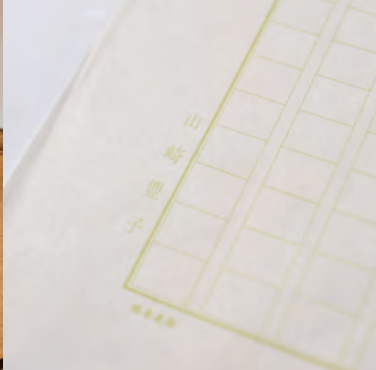
「陽が傾き、潮が満ちはじめると、志摩半島の英虞湾に華麗な黄昏が訪れる」。これは作家山崎 豊子氏の『華麗なる一族』の冒頭文。幾度となくホテルを利用した山崎



ホテルに縁のある作家の作品



山崎豊子先生が執筆に使用した机と椅子
(ザ・クラブにて展示)



山崎豊子先生専用の原稿用紙

氏はホテルの社内報に『わが作品のふるさと』と題して特別寄稿し、ホテルでの執筆のエピソードを次の様に綴っています。「当時の人事課長に、日没時間を調べて戴き、その時刻、あらゆる場所から夕陽を見た。或る時は、水平線に夕陽が落ちる一瞬を捉えたく、ホテルの半地下の汽罐室^{きかんしつ}の窓からも、何時間も、何日も、沈み行く夕陽を眺めた。(中略)この数行を書き上げた時の喜びは、今もって忘れられない。華やかに天を染め、燃えながら沈んで行く夕陽の

すがたは『華麗なる一族』の象徴であり、作品の産声をそこに聞くことが出来たのだった」。特別寄稿文には処女作『暖簾』や直木賞受賞作『花のれん』などの書き出しもホテルの一室であったと記載があります。

また、山崎氏が新聞社に勤めていたとき上司で記事の書き方を教えたとされる井上靖氏もホテルを舞台にした小説を書いていきます。小説『傾ける海』は当時のホテル(現・ザクラブ)にて複雑な背景を持つ宿泊者同士に伊勢湾台風が襲いか

かるも、不運を福に変えていく物語です。

ホテルから約50分、鳥羽市の離島神島※を舞台にした『潮騒』の作者で、戦後の日本文学界を代表する作家三島由紀夫氏なども宿泊するなど、志摩観光ホテルは多くの作家に親しまれています。

美しい夕陽やリアス海岸の自然に抱かれたホテルには、作家のインスピレーションを掻き立て、豊かな創造性を発揮できる場所と時間が流れています。

※24ページ「公共交通で行く伊勢志摩の魅力発見」参照



三重の伝統工芸「伊勢一刀彫り」の作品



様々なジャンルの本に出会える

英虞湾の絶景を望むリーディングルーム。

小説の舞台になったホテルで『華麗なる一族』などの書籍を英虞湾を眺めながら落ち着いた空間で読めるリーディングルーム。土地の来歴を学べる物語やエッセイ、伊勢志摩の豊かな文化や歴史を感じられる写真集、アートブックなど、世界中のゲストに愉しんでいただけの200冊以上の本が揃います。本棚は日本の美しさ、伊勢志摩と日本の物語、世界と繋がる美意識など様々なテーマでカテゴライズ。それらは

ホテルのテーマやコンセプトに合わせて国内外で活躍するBACHの幅^{はば}允孝^{よしとか}氏がセレクトしています。

また、三重県の伝統工芸品をはじめとした、日本の美しさを体現するオブジェや木のぬくもりを感じる北欧デザインアイテム、志摩の海を感じるアコヤ貝なども展示されています。



ゲストラウンジ〈ザクラシック〉
リーディングルーム
リスニングルーム
ザクラシック2F
7:00-22:00
※ご宿泊のお客様限定。



photo: Kazuhiro Fujita

幅 允孝（はば・よしとか）
有限会社BACH（バッハ）代表
ブックディレクター

人と本の距離を縮めるため、公共図書館や病院、動物園、学校、ホテル、オフィスなど様々な場所でライブラリーを制作。視覚障害者用の選書をした「神戸市立神戸アイセンター」や「JAPAN HOUSE LONDON」、近年は本をリソースにした企画・編集の仕事も多く手掛け、JFLのサッカーチーム「奈良クラブ」のクリエイティブディレクターも務めている。早稲田大学文化構想学部、愛知県立芸術大学デザイン学部非常勤講師。

伊勢志摩の
滋味深い食材に
新たな魅力を。



塚原和食総料理長



料理で季節を表現

秋の味覚に光る技。御食^{みけつく}つ国会席。

志摩観光ホテルの和食料理を統括する和食総料理長に就任した塚原 巨司和食総料理長。これまでの研鑽の日々をこう振り返ります。「包丁さばき、盛り付けなど和食にはいろんな技術がありますが、

私の師匠は特に味に厳しい人でした」。九州、関西と修行を積んできた塚原和食総料理長の一皿は、例えば秋には前菜に実りの秋を表現する稲穂をあらうなど、季節や風情を感じる盛り付けに、その繊細な心配りと技が光ります。

大阪で副料理長として腕を振るい、その後和食「浜木綿」の料理長として志摩の地へ。そこで地元の鮑や伊勢海老などを始めとする魚介類の鮮度や魚種の多さに大きな魅



力を感じたそうです。そして三重県には松阪牛や伊賀牛など山里の恵みも。「素材が良いので、あまり手を加え過ぎずにかきにして最高の料理に仕上げるか。この地ならではの一品をお出しして、食事のひとつときを旅の楽しさのひとつとしていただき

たいです」と穏やかに話す中にも職人としての誇りとお客様への想いを感じます。例えば伊賀牛の焼き物は伊勢志摩備長炭で炙って旨みを封じ込めます。また秋から冬に旬を迎える伊勢海老は食感と甘味を存分に味わえるお造りに。姿盛りと呼ばれる美しい盛り付けにもこだわります。大切にしていることを聞くと「基本的に忠実であること。丁寧な仕事は味に表れます。ごまかしが効かないのが日本料理です。その中でも出汁はとても重要だと思っています」と迷わず

答えました。

秋の味覚、松茸の土瓶蒸しに使う出汁は、志摩の伝統製法で作られた「本枯れ節」と呼ばれるかつお節を使った一番出汁。赤だしには風味の異なるかつお節をブレンドした二番出汁を使います。長年の修行で身に付けた



秋の御食つ国会席

出汁は多くのお客様からの評価も高く、伊勢志摩の海や三重県の里山の恵みいっぱいにも育った食材に新たな魅力を加えます。華やかで優しさに溢れた、塚原和食総料理長ならではの日本料理の世界をお愉しみください。



松阪牛のしゃぶしゃぶ

ブランド和牛のなかでも
きめ細かなサシが特徴の松
阪牛をさっと出汁にくぐら
せれば、とろけるような食感
と上質な脂の旨みが口に広
がります。鮑の天ぷらやお造
りなど三重の食材とともに、
贅沢な伊勢志摩の味をご堪能
いただけます。



松阪牛のしゃぶしゃぶ



和食総料理長

塚原 巨司 (つかはら きょうじ)

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 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)

秋の御食つ国会席 (9月~11月) お一人様 ¥25,084 (¥29,800)
松阪牛のしゃぶしゃぶ (9月~2020年3月) お一人様 ¥25,084 (¥29,800)
※2名様より承ります ※いずれのメニューも要予約 前日18:00まで

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 巨司が鮑、伊勢海老をはじめとして御食つ国の様々な魚を目にも楽しく、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。



9月 鮑の押し寿司



10月 鯖の棒寿司



11月 伊勢海老の押し寿司

9月 8日(日)	鮑の押し寿司	¥5,500
10月 13日(日)	鯖の棒寿司	¥3,500
11月 10日(日)	伊勢海老の押し寿司	¥5,000

販 売 ザ クラシック1階 ショップ
時 間 11:00~17:00

※内容、料金、販売個数は月によって変動します。

※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。

※料金には消費税が含まれております。

毎月第一日曜日 限定販売「おついたち」(予約制・数量限定)

- 9月1日(日) ぶどう
 10月6日(日) 栗
 11月3日(日) 蓮台寺柿
 12月1日(日) ブランデーケーキ
 1月5日(日) 日本酒
 2月9日(日) マイヤーレモン ※第2日曜日
 3月1日(日) 内瀬みかん(柑橘)



9月 ぶどうのケーキ



10月 栗のケーキ

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。

時 間 11:00～18:00
 販 売 ザ クラシック1階 ショップ
 料 金 ¥3,500
 販売数 各30個限定 ※販売数に達し次第終了

※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。

ザ ベイスイート「ラ・メール」 レストランウェディング

30名様 112.2万円 (お一人様追加 32,670円)

<プラン内容>

料理(フレンチフルコース) お飲物 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)

期間 10月1日(火)～2020年3月31日(火)

<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 CLARINS トリートメントメニューを10%割引(ご本人・関係者)
 お問い合わせ プライダル係(9:00～20:00)



少人数のあたたかなパーティーに。20名様 61.2万円

<プラン内容>

料理(フレンチフルコース) お飲物 高砂テーブル装花

<特典>

披露宴前日または当日お二人の宿泊ご招待
 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

eau SPA by CLARINS (オー・スパ・バイ クラランス)

WORLD LUXURY AWARDS2019受賞記念プラン (各コースにミニギフトをプレゼント)

世界トップクラスのスパを選出する『ワールドラグジュアリースパアワード』においてアジアNo.1となる『BEST Luxury Historical Hotel Resort Spa in Asia』を受賞

- プティ ボディ & フェイシャル 75分 ¥27,000
 (背面+デコルテ+ヘッド+プティフェイシャル)
- オートクチュールボディスペシャル 105分 ¥33,000
 お好みの全身ボディ+お好みのオプション+クラランススペシャルケア(フット&ハンドケア)
- オートクチュールフェイシャル 120分 ¥41,500
 背面+フェイシャル+ネックデコルテケア+ダブルマスク+クラランススペシャルケア(フット&ハンドケア)

期 間 9月1日(日)～11月30日(土)



eau SPA by CLARINS

ザ ベイスイート2F

14:30～21:30/最終受付 (予約制) ※料金には消費税が含まれております。





秋の果実とビターなシヨコラ

柔らかくなった陽射しと庭園には風を受けてそよぐ木々。抜けるような空を眺めながら、秋の味覚を散りばめたアフタヌーンティーセットで季節を味わうひとときを。

食べ頃を迎えた洋梨タルトはカスタードクリームにシヨコラのタルト生地のビターな味わい。リングのムースはキャラメリゼしたリングとコンポートを中に忍ばせ、リング本来の味が様々な食感で愉しめる一品に仕上げました。ラズベリーの

酸味をアクセントにしたシヨコラテリーヌは、カカオの香りと甘味が口に広がります。栗のペーストを生地に練り込み風味を付け、刻んだ栗の食感をアクセントに加えたスコーンは秋限定。

フォアグラとみえジビエの鹿肉を使用したサンドウィッチやミニバーガー、小海老のタルトレットなど、アフタヌーンティーセットで色々な味を愉しみながら、秋の彩りを感じるひとときを。



秋の味覚は季節のケーキにも。生クリームと栗のコンポートをコアメレンゲと栗のクリームで包んだモンブランはヘーゼルナッツで食感にアクセントを。巨峰とマスカットのショートケーキやリンゴのムースはキャラメルムースとカルヴァドスで香りを付けたバニラムースでリングを包んだ愛らしい一品。季節の美味しさが愉しめるスイーツです。



「リアン」で愉しむ女子会プラン
 昼は庭園の景色を楽しみながら、夜はしっとりとした雰囲気の中、特別なひとときを。華やかなミニデザート盛り合わせやメイン料理を選ぶのも嬉しいポイント。

女子会プラン

期 間 9月1日(日)～ 11月30日(土)
 時 間 11:30 ～ 20:30
 料 金 ¥6,314 (¥7,500)
 予 約 要予約(2日前 18:00まで)
 人 数 2名様～20名様



ワイン、カクテルとご一緒に

フリーフローつき女子会プラン

料金 ¥8,417(¥10,000) (要予約・お料理、お飲物込)

フリーフローご利用時間：90分

※ホテル指定銘柄となります。



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
 パータイム 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。

秋のアフタヌーンティー

期 間 9月1日(日)～ 11月30日(土)
 時 間 14:00 ～ 17:30
 料 金 ¥3,200 (¥3,800) 要予約

秋のケーキ

期 間 9月1日(日)～ 11月30日(土)
 時 間 11:30 ～ 17:30
 料 金 単品 ¥590 (¥700)
 セット ¥1,263 (¥1,500)

山里の秋を焼き上げる夜

肉の芸術品、松阪肉のサーロインや伊賀肉のフィレを旬の素材とともに。野菜の美味しさを感じていただくには、ひと手間かけた下処理を施したシンプルな調理がおすすめ



です。秋のにんじんは、さつと鉄板で表面に焼き色を付け、軽く塩を振るだけで食材の持つ甘みが引き出された驚きの一品に。シェフの丁寧な仕事で豊穡の秋を彩ります。



三重の食材と秋の味覚ペアディナー

松阪牛と伊賀牛の食べ比べをはじめ、三重の食材や秋の味覚を愉しめます。旬の根菜や香り高いいたけなど秋野菜をそえて。

期 間	9月1日(日)～11月30日(土)
時 間	17:30～22:30 (L.O.20:30)
料 金	お二人様 ¥50,168 (¥59,600)
	お一人様追加 ¥26,768 (¥31,800)

山吹コース

松阪牛に、鮑または伊勢海老の選べる海の幸など、三重を代表する食材のフルコース。素材の魅力を引き出すシェフの技で、香しき三重の美食を心ゆくまで。

¥30,303 (¥36,000)

松阪牛コース

肉の芸術品、三重が誇るブランド牛「松阪牛」は甘くコクのある脂身、口の中でとろけるような食感が特徴。松阪牛の美味しさをぜひ鉄板焼きで。

¥20,707 (¥24,600)

海の幸コース

伊勢海老の甘い香り、ふつくと焼き上がる鮑など、伊勢志摩の豊かな海で育った滋味深い海の幸コース。

¥20,707 (¥24,600)



鉄板焼レストラン「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)

Saison La Mer セゾン ラ・メール

7月1日(月)～9月30日(月)

10月1日(火)～12月26日(木)



三重県産の食材を中心とした山海の幸、豊かな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)

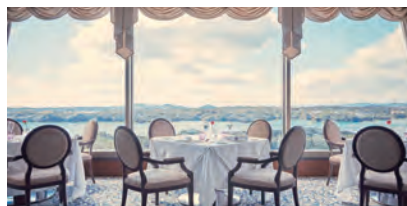
場 所 レストラン「ラ・メール ザ クラシック」

料 金 お一人様 ¥12,626 (¥15,000)

<NEWS>

LE GUIDE MICHELINへ掲載

2019年5月「ミシュランガイド愛知・岐阜・三重 2019特別版」が発売され、志摩観光ホテルは3つのレストラン、宿泊ホテルとしてもザ ベイスイート、ザ クラシックの両館が高い評価とともに掲載されました。



フレンチレストラン「ラ・メール」
＜一つ星レストラン＞



ザ ベイスイート＜5レッドパビリオン＞
豪華で最高級なホテルに加え特に魅力的



レストラン「ラ・メール ザ クラシック」
＜ミシュランプレート＞



鉄板焼きレストラン「山吹」
＜ミシュランプレート＞



ザ クラシック＜4パビリオン＞
きわめて快適

<イベント> 『一夜限りのサントリーウイスキー メーカーズディナー』

サントリーが誇る世界の5大ウイスキーと三重の美食が愉しめるメーカーズディナー。日本の山崎、白州はもちろん、スコッチ、アイリッシュ、アメリカン、カナディアンの多彩な味わいを、三重の滋味深い食材を使用した「海の幸フランス料理」とともにお愉しみください。



開催日 12月14日(土)
時 間 受付・カクテルタイム 18:00～18:30
ディナー 18:30～21:30
場 所 「ラ・メール ザクラシック」ザクラシック1F
料 金 お一人様 ¥35,000 (料理・ウイスキーペアリング込)
ご予約受付 12月12日(木) 20:00まで／30名様限定

ウイスキーメーカーズディナー特別宿泊プラン

ザクラシックご宿泊 ¥56,000～

ザパイスイートご宿泊 ¥74,000～

2名1室ご利用、お一人様料金、1泊、メーカーズディナー・朝食付き
※料金には消費税・サービス料が含まれております。

<ご宿泊者限定アクティビティ>

『大人のアクティビティ ウイスキーセミナー』

サントリー社員によるウイスキーづくりのこだわりや特徴の解説を聞きながら、山崎などを含めたウイスキーをテイスティング。ホテルメイドのショコラとのマリアージュを体験していただけます。



開催日 第1回 7月28日(日) 講師：佐々木 太一氏
第2回 9月28日(土) 講師：森藤 文郎氏
第3回 11月30日(土) 講師：森藤 文郎氏

時 間 21:00～22:00

場 所 「藤の間」 ザクラブ2F

料 金 お一人様 ¥1,684 (¥2,000)

ご予約受付 各回前日 20:00まで／15名様限定



佐々木 太一氏

サントリースピリッツ株式会社。ウイスキー事業部 ウイスキーアンバサダー。マスター・オブ・ウイスキー (ウイスキー文化研究所認定)。



森藤 文郎氏

サントリースピリッツ株式会社。ウイスキー事業部 セミナー 講師。ウイスキープロフェッショナル (ウイスキー文化研究所認定)。

日本人の繊細な味覚にあったウイスキー作りを続けるサントリー。良質な水と豊かな自然に恵まれた世界に誇る「ジャパニーズウイスキー」と志摩観光ホテル伝統の「海の幸フランス料理」が共演します。

日本のウイスキー作りの原点と日本の原風景と呼ばれた伊勢志摩の美食が新たな魅力を発信します。



樋口総料理長、山崎蒸留所視察の様子

<特別ディナー> 『ウイスキーと御食つ国のマリアーージュ』



「ジャパニーズウイスキー」をはじめとした世界のウイスキーと志摩観光ホテル伝統の「海の幸フランス料理」が共演。サントリー第5代チーフブレンダー福與 伸二氏と総料理長 樋口 宏江の二人が織りなす新しい世界。それぞれのお料理に合わせたペアリングをお愉しみください。特別宿泊プランもご用意いたしました。

期 間 7月1日(月)～11月30日(土)
 時 間 17:30～22:00(L.O.20:30)
 場 所 フレンチレストラン「ラ・メール」
 ザ ベイスイート5F
 料 金 お一人様 料理 ¥24,600
 ペアリング 3グラス ¥4,500/5グラス ¥8,000
 <メーカーズマーク、白州、碧 Ao、響 JAPANESE HARMONY、山崎12年>



福與 伸二氏

サントリーペアリングディナーを
 楽しむ特別宿泊プラン

ザ クラシックご宿泊 ¥44,400～

ザ ベイスイートご宿泊 ¥60,400～

2名1室ご利用、お一人様料金、1泊、タ・朝食付き

※料金には消費税・サービス料が含まれております。

<バープラン> 『サントリーウイスキーフェア』



多彩な味わいを持つサントリーウイスキーを味わえるフェアを開催。希少価値が高まるジャパニーズウイスキーを、ホテルメイドのショコラとともに。

期 間 7月1日(月)～11月30日(土)
 時 間 17:30～23:00 (L.O.22:30)
 場 所 カフェ&ワインバー「リアン」 ザ クラブ2F
 料 金 ¥1,684 (¥2,000)～

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



「大地の恵み」
～中 勢～

フレンチ 10月 6日(日)
和 食 11月24日(日)

「里山・里海の恵み」
～伊勢湾～

フレンチ 12月22日(日)
和 食 1月19日(日)

「御食つ国 三重」
～豊かな恵み～

フレンチ 2月16日(日)
和 食 3月15日(日)



フレンチ 総 料 理 長 樋口 宏江
和 食 和食総料理長 塚原 巨司

時 間 12:50 ～ 15:00

(受付12:20 ～/ザ ベイスイート5Fにて)

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

ご予約受付 各回3日前 18:00まで/ 40名様限定

※料金は消費税・サービス料が含まれております。

※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。

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。

<開催日限定>

特別宿泊プラン (ランチ賞味会 [1回] + 朝食付)

※ランチ賞味会 当日または前日泊 ※上記は2名様1室ご利用時、お一人様料金です。※料金には消費税・サービス料が含まれております。
※ご利用日、ご利用人数、お部屋は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 クラシックご宿泊 ¥26,000～

ザ ベイスイートご宿泊 ¥44,000～

ペリエ ジュエ シャンパーニュディナー



200年を誇るフランスの老舗メゾン「ペリエ ジュエ」と「海の幸フランス料理」の饗宴。世界中のセレブに愛される「ベル エポック」をはじめとした多彩なシャンパーニュとのエレガントなマリアージュを愉しむ特別な一夜です。



開催日 9月28日(土)

時 間 受付 18:00～ デイナー 18:30～21:00

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

(料理・ペアリングシャンパン込み)

ご予約受付 9月25日(水) 18:00まで/ 30名様限定

※料金には消費税・サービス料が含まれております。

シャンパーニュディナー特別宿泊プラン

ザ クラシックご宿泊 ¥63,000～

ザ ベイスイートご宿泊 ¥78,000～

2名1室ご利用、お一人様料金、1泊、シャンパーニュディナー・朝食付き

※料金には消費税・サービス料が含まれております。

本号より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。

※記載の金額は2019年9月30日までとなります。10月1日の消費税改定後は所定の税金を上乗せした金額を頂戴いたします。

※()の金額は税金・サービス料(10%)が含まれております。

※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。

伊勢志摩トピック

歳時記

山、里、海に恵まれた伊勢志摩の秋。新穀をささげる伊勢神宮の神嘗祭をはじめ、自然や神へ豊作や豊漁の感謝をする祭りが各地で開催。自然とともに生きてきた人々の歴史や伊勢志摩文化を感じることができます。



(C) 神宮司庁

9月13日(金)【伊勢市伊勢神宮】

かんげつかい
観月会

中秋の名月を愛でる神宮観月会は、全国から応募のあった短歌や俳句の秀作を神宮の楽師が披露する雅な催しです。披露のあとは管楽器・絃楽器・打楽器を用いた雅楽「管絃」と、舞を伴う雅楽の形態「舞楽」が奉奏される雅やかな行事です。

※令和元年はせんぐう館が休館中の為、内宮神苑特設舞台で行われます。

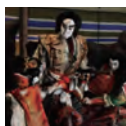


(C) 神宮司庁

10月15日(火)～25日(金)【伊勢市伊勢神宮】

かんなめさい・はつほびき
神嘗祭・初穂曳

神嘗祭はその年の新穀を天照大御神にささげ御恵みに感謝するお祭りで、年間1500回に及ぶ神宮のお祭りの中でも、最も重要なお祭りとして行われています。また神嘗祭にあわせ、旧神領民と呼ばれる伊勢市の地元の人々が新穀を神宮に奉納する行事を初穂曳きといい、お木曳車に乗せて市内を練り歩く「陸曳き」(外宮)と、ソリに乗せて五十鈴川を進む「川曳き」(内宮)があります。



(C) 志摩市観光協会

あのにじんじゃ
9月15日(日)～16日(月)【志摩市安乗神社】

あのにふんらくにんぎょうしばい
安乗文楽人形芝居

安土桃山時代から約400年以上も伝えられている伝統芸能。昭和53年に無形の民俗文化財に、昭和55年には国の重要無形民俗文化財に指定されました。



(C) 南伊勢町観光商工課

しゅくたそ
11月9日(土)【度会郡南伊勢町宿田宮】

じんさい
神祭 港まつり

珍しい女性だけのカジキまぐろ御輿や、カツオ御輿、船御輿、鯛御輿が勇壮に地区内を練り歩きます。



(C) 鳥羽市観光課

あまかづきめじんじゃ
11月23日(土)【鳥羽市海士潜女神社】

にふまつり
二船祭

神社で神事が行われた後、前の浜で里谷と海間谷の二隻の船を漕ぎ競います。その勝敗によってその年の豊漁を占います。※船を出すかは祭り直前に決定



とうしじま ② 答志島

神島から定期船で約20分、答志島「和具」に到着。さら
をを始めとする漁が盛んな答志島の答志漁港は、漁のあ
る日なら当日の受付でも見学することができ、活気ある
入札など郷土の暮らしを感じることができます。

答志漁港 住所：鳥羽市答志町241-1



見学ができる漁港はまるで小さな水族館



入札の様子



多種多様な魚介類



特産品のさわら



レトロな漁村の街並み



特産品のさわらをはじめ、答志島で
捕れた魚貝をふんだんに使ったお寿
司などが堪能できます。秋にはブラ
ンド魚「トロさわら」も愉しめる地
元漁師も通うお店です。



大春
鳥羽市答志町778
※ランチは事前予約

モデルコース (2019年6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
- 近鉄鳥羽駅(下車)
- 佐田浜(乗船) 乗船約40分
- 神島(下船)
- ① 神島周遊 徒歩約2時間
- 神島(乗船) 乗船約20分
- 和具(下船)
- ② 答志漁港 徒歩約20分
- 和具(乗船) 乗船約20分
- 佐田浜(下船)
- 近鉄鳥羽駅(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.kintetsu.co.jp/tetsudo/zenekijikoku.html>

鳥羽市定期船 時刻表



<https://www.city.toban.jp/tekisen-kann/uniku.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。

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。



公共交通で行く伊勢志摩の魅力発見

鳥羽市には人が暮らす4つの離島があり、今回は文学の舞台を始め自然の絶景、漁村独特のレトロな街並み、漁業などを身近で感じられる神島と答志島を電車と定期船で行く公共交通の旅としてご案内します。

鳥羽市営定期船「神島」^{かみしま}。名作『潮騒』の舞台へ。

近鉄鳥羽駅から徒歩で約10分、鳥羽マリンターミナル「佐田浜」から定期船に揺られ約40分で神島に到着。島一周、約4kmの近畿自然歩道をゆっくり2時間かけて歩く周遊コースを探訪。



神島灯台



監的哨跡からの眺め



監的哨跡



カルスト地形



海を眺める景観



神島のシンボルマーク 時計台

① 神島^{かみしま}

戦後日本を代表する作家、三島由紀夫の代表作「潮騒」の舞台になった神島。港から山の遊歩道を歩き日本の灯台50選に選ばれた神島灯台に到着。そこから上りの遊歩道を進むと「潮騒」のクライマックスシーンにも描かれている監的哨跡へ。屋上からはリアス海岸の絶景が眺められます。さらに遊歩道を下ると鳥羽市天然記念物のカルスト地形がそびえ立ちます。カルスト地形は露出した石灰岩が長い年月の間に二酸化炭素を含んだ雨水に浸食され、特有の地形に発達したものです。アップダウンのある周遊コースですが木々の緑や木漏れ日、美しい海と空、タイムスリップをしたような街並みを愉しむことができます。



「重陽の節句」

9月9日は五節句のひとつ「重陽」です。

旧暦では菊が咲く季節であることから

「菊の節句」とも言われています。

菊は邪気を払い長寿を得るとされ、平安時代の宮中では
観菊や菊の宴など菊を用いた様々な行事が行われました。
ホテルでは館内に菊を飾り、皆様の不老長寿を願います。



志摩観光ホテル

2019年8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）