

## 志摩観光ホテル

### 【1日11名様限定】

### 鉄板焼と和食、技とこだわりが響き合う特別な一夜

### 鉄板焼 山吹「美食饗宴」

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731）は、2022年10月1日（土）、2日（日）の2日間、鉄板焼「山吹」にて、鉄板焼と和食の両料理長それぞれがこだわり抜いた料理を楽しむ特別イベントを開催します。

三重のブランド牛の中でも肥育日数が900日を超えることから、「究極のエイジングビーフ」とも言われる「特産松阪牛」、伊勢志摩ならではの「黒鮑」をはじめとした食材を贅沢に揃えます。旬を迎える伊勢海老は鉄板焼とお造りなど、多彩な味わいを楽しめます。鉄板で焼きあがる音や香り、繊細な和食の技が目の前で繰り上げられる臨場感はカウンターならではの魅力。宿泊のお客様限定でご参加いただけます。

詳細は別紙をご参照ください。



「特産松阪牛の薫焼き」

#### <ホテルお問い合わせ先>

志摩観光ホテル 営業企画部  
〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明 731  
TEL : 0599-43-6660 FAX : 0599-43-5910

【別紙】

## 鉄板焼 山吹「美食饗宴」

～鉄板焼と和食、技とこだわりが響き合う特別な一夜～

- 開催日 : 2022年10月1日(土)、2日(日) ※2日間開催
- 場所 : 鉄板焼「山吹」(志摩観光ホテル ザ クラブ 2F)
- 時間 : 受付 17:30  
ディナー 18:00～20:00
- 料金 : おひとり様 50,000円 税金・サービス料込(※ドリンクは別料金)
- 人数 : 各日最大4組11名様まで(定員に達し次第受付を締め切らせていただきます)
- 予約 : 2022年9月28日(水) 20:00まで
- その他 : ご宿泊のお客様限定イベントとなります。  
ご参加は20歳以上とさせていただきます。  
特別食材をご用意するため、お申し込み後のキャンセルは9月28日(水) 20:00  
まで。以降は100%のキャンセル料を承ります。

### ■ 主なメニュー

前菜

寿司 松阪牛・松茸

お椀

伊勢海老 お造りと鉄板焼き

秋の味覚 きのこの一品

天ぷら

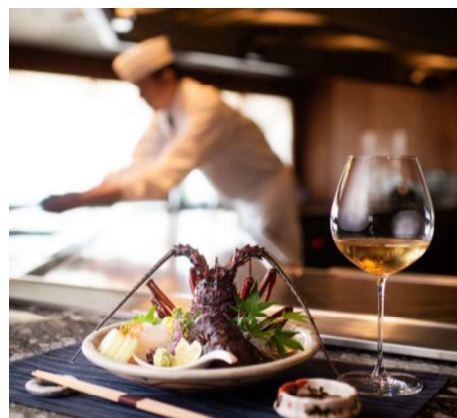
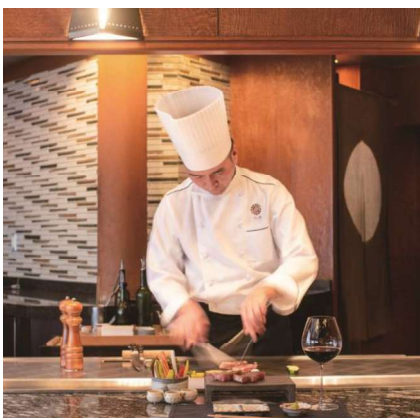
黒鮑の蒸し焼き

特産松阪牛の薫焼き

釜炊き御飯

デザート

※内容は食材の入荷状況により変更になる場合がございます。



●鉄板焼「山吹」料理長 栗野 正也（くりの まさや）

2020年より志摩観光ホテル鉄板焼山吹料理長に就任。  
これまでの多くの現場経験を活かし、カウンターでの  
会話と臨場感を愉しめる鉄板焼きを提供。



●和食総料理長 塚原 巨司（つかはら きょうじ）

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。



◆ご宿泊のご案内

2名1室ご利用時 おひとり様料金 1泊朝食付き（税金・サービス料込）

	10月1日（土）	10月2日（日）
ザ クラシック	24,200円～	18,200円～
ザ ベ이스イート	48,200円～	36,200円～

※客室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。

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には、消費税およびサービス料が含まれています。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は予め係にお申し出ください。

※新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、開催内容を変更する場合があります。

※当ホテルでは 従業員のマスク着用、 定期的なアルコール消毒、 ソーシャルディスタンスの確保  
などの新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

【お客様からのご予約・お問い合わせ先】

志摩観光ホテル TEL 0599-43-1211（代表・レストラン予約）

- ・写真はすべてイメージです。内容は予告なく変更する場合があります。
- ・詳細については、ホームページをご覧ください。