

志摩観光ホテル

生産者とお客様と料理人が一皿を通して繋がる

「伊勢志摩ガストロノミー ランチ賞味会」(2022年10月~2023年3月開催)
8月5日より予約受付開始

志摩観光ホテル(所在地:三重県志摩市阿児町神明731)は、三重県、伊勢志摩地方の食の豊かさを生産者とともに発信し魅力を伝える「伊勢志摩ガストロノミー」活動を行っています。

本活動の一環として開催する「“御食(みけ)つ国(くに)”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」2022年10月から2023年3月まで開催の予約受付を2022年8月5日より開始いたします。イベントの詳細は別紙をご参照ください。



本イベントは2017年6月に始まり6年目となりました。総料理長 樋口宏江と和食総料理長 塚原巨司が豊かな自然に育まれた三重の各地域の食材をテーマに特別メニューを考案、ご提供しています。

各回異なるテーマ食材で、生産に携わる方をお招きした「ミニ講演会」を開催し、食材が生まれる地域の特徴や、魅力についてお話しいただきます。参加者も理解を深めることでよりお食事を楽しめ、「生産者」「お客様」「料理人」が料理を通して繋がる時間をお届けしています。

<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

～“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」

■開催日 2022年

10月15日(土)・16日(日) 【フレンチ】

11月19日(土)・20日(日) 【和食】

12月17日(土)・18日(日) 【フレンチ】

2023年

1月21日(土)・22日(日) 【和食】

2月25日(土)・26日(日) 【フレンチ】

3月11日(土)・12日(日) 【和食】

■料理担当 フレンチ 総料理長 樋口 宏江 (ひぐちひろえ)
和食 和食総料理長 塚原 巨司 (つかはらきょうじ)

■時間 受付 12:00 より ランチ 12:30~14:45

■内容 ①総料理長 樋口宏江 (フランス料理)、和食総料理長 塚原巨司 (和食) による、三重の地域をテーマにした特別メニューをご用意いたします。
(旬の食材を使用することから、テーマ食材は当日のご案内となります)
② 地元生産者によるテーマ食材についてのおはなし (ミニ講演会)

■会場：志摩観光ホテル ザ ベイスイート 内
フレンチレストラン「ラ・メール」(5F)、和食「浜木綿」(4F)

■料金：お一人様 17,500円 (お料理・ウェルカムドリンク、税金・サービス料含む)

■定員：各回 40名 ※定員に達し次第、ご予約を締め切らせていただきます。

■申込締切：各回開催 3日前 18:00 まで

■ご予約：お電話にて受付 TEL 0599-43-1211 (志摩観光ホテル代表 9:00~20:00)

<生産現場へ足を運ぶことで生まれる特別メニュー>

地域の特色や生産者ならではの食し方、流通数が少ない希少な食材の情報など、メニュー作りは生産者との交流が大切な要素です。両料理長が実際に生産現場を見て、話して、感じることで生まれる料理には生産者の想いも表現されています。



<ミニ講演会> 地元生産者が食材へのこだわりをおはなし

地域の土地の特徴やそこで育まれる食材の魅力、こだわりや苦勞などをお話しいたします。
お食事終了後は料理長とともにお客様と直接お話をする時間を設け、食材への質問やご感想などをお受けしています。お客様が食材に興味を持つことで、生産者にも新しい発見や、作り甲斐が生まれるとの言葉を頂いております。



【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)

[志摩観光ホテル]

公式ホームページ <https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>

公式 Instagram <https://www.instagram.com/shimakankohotel/>

公式 Facebook <https://www.facebook.com/shimakankohotel>

公式メールマガジン 「しまびより」のご案内

<https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/topic/information/196>

※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。

※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。