株式会社近鉄・都ホテルズ
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55
TEL：06-6774-7658　FAX：06-6774-0022
2022 年 10 月 20 日
No.MRS-05-2022

志摩観光ホテル
≪クリスマス限定ディナーご予約開始≫
煌めく「海の幸フランス料理」で特別なひとときを

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731）では、2022 年 12 月 16 日（金）から 25 日（日）までの期間、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」でクリスマス限定ディナーを販売します。

イベントの詳細は別紙をご参照ください。

三重、伊勢志摩の食材を使用したこの地ならではの食体験を提供する 2 つのレストランで、それぞれの特徴を活かしたクリスマスディナーをご用意しました。第 7 代総料理長樋口宏江の料理の世界をお届けするフレンチレストラン「ラ・メール」では、華やかで美しい品々を、そしてホテル伝統の「海の幸フランス料理」を守り続けるレストラン「ラ・メール ザ クラシック」では、クラシカルなメニューを中心とした料理です。

＜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

別 紙

■開催期間　2022 年 12 月 16 日（金）～25 日（日）
■場　　所　フレンチレストラン「ラ・メール」（ザ ベイスイート 5F）
　　レストラン「ラ・メール ザ クラシック」（ザ クラシック 1F）
■時　　間　18:00～19:30（ラストオーダー）
■料　　金　￥32,200（税金・サービス料含）（要予約　前日 20:00 まで）

12/16～25　フレンチレストラン「ラ・メール」
La mer Christmas 2022

甘みと味わいが濃厚な地元で獲れる希少なガスエビをツリーに見立てたオードヴル、鮑ステーキはトリュフ風味で旨味と香りが重なる一皿に。伊勢海老は茸を合わせたクリーミーなソース仕立て。松阪牛フィレを香り豊かな備長炭焼きに仕上げました。三重の素材が随所にちりばめられたクリスマスらしい色彩豊かなコースです。

＜メニュー＞
・リース仕立てのサラダ
・海の幸とカリフラワーのオードヴル
・伊勢海老クリームスープ
・鮑ステーキ トリュフ風味
・伊勢海老と茸のフリカッセ
・松阪牛フィレ肉 備長炭焼き わさびを添えて
・赤い果実のムース ピスタチオアイスとともに
・コーヒー
・小菓子

12/16～25　レストラン「ラ・メール ザ クラシック」
Christmas Dinner 2022

鮑の肝を加え濃厚さを加えたブルギニヨン。鮑や車海老、雲丹、真珠貝柱など、海の幸で華やかに彩ったオードヴル、フライにした鮑は白ワインのソースを合わせました。旬の伊勢海老は１尾をテルミドールに。ホワイトソースとエダムチーズの風味が贅沢。黒毛和牛フィレ肉のローストはクラシカルなグレービーソースを合わせ仕立てました。

＜メニュー＞
・鮑のブルギニヨン
・海の幸オードヴル　クリスマスリース仕立て
・伊勢海老クリームスープ
・鮑と真珠貝柱のフライ
・伊勢海老テルミドール
・黒毛和牛フィレ肉ロースト　グレービーソース
・赤い果実のムース　ピスタチオアイスとともに
・コーヒー
・小菓子

●レストラン「ラ・メール ザ クラシック」
「ピアノとチェロによるクリスマスライブ」を開催
期　間：12 月 23 日（金）～25 日（日）
時　間：1st ステージ　18:15～18:45　/　2nd ステージ 19:15～19:45
出　演：ピアノ 多川 響子（たがわ きょうこ）
　　チェロ 小棚木 優（おだなぎ ゆう）

ピアノ　多川 響子（たがわ きょうこ）（写真左）
京都市立芸術大学大学院音楽研究科修了。ドイツ・ドレスデン音楽大学卒業。ヨーロッパ、アジアをはじめ国内外のオーケストラとも数多く共演。

チェロ　小棚木 優（おだなぎ ゆう）（写真右）
京都市立芸術大学音楽学部卒業。ソロや室内楽、またプロオーケストラへの客演など関西を拠点に、ソロリサイタル、弦楽四重奏と、多彩な演奏スタイルで精力的に活動。

■クリスマスディナー付宿泊プラン
1泊夕朝食付き　1室2名様ご利用時　おひとり様料金
・ザ クラシック 宿泊　　￥48,400~
・ザ ベイスイート宿泊　　￥64,400~

【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、営業内容を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。
※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。