

## 志摩観光ホテル

### 愛らしくも豊かな大人の味覚「クリスマスアフタヌーンティー」

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731、総支配人：平田 芳久）では、2022年12月1日（木）から12月25日（日）までの期間、カフェ＆ワインバー「リアン」にて「クリスマスアフタヌーンティー」を提供します。

詳細は別紙をご参照ください。



三重県産の木材を使用したオリジナルのスタンドに並ぶスイーツの数々。サンタクロースのいちご大福、木いちごのパートドリュイマフラーが愛らしいスノーマンやクリスマスツリーに仕立てたピスタチオモンブランがクリスマスムードを盛り上げます。また、松阪牛のロールサンド、伊勢まだいを使った南仏料理の「ブランダード」、松阪豚のソテーは梅酒で作るソースを合わせるなど、三重の食材を活かしたセイボリーにもシェフのこだわりを詰めました。大人のクリスマスにピッタリの味わい豊かなアフタヌーンティーです。

#### <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

- 販売期間 2022年12月1日(木)～25日(日)
- 販売場所 カフェ&ワインバー「リアン」(ザ クラブ 2F)
- 時間 11:30～17:30
- 料金 ¥5,000(税金・サービス料含)(要予約 前日17:30まで)

### メニュー

#### <スイーツ>

- ・苺ミルク大福
- ・クリスマスツリー
- ・オペラ
- ・ブランデーケーキ
- ・ショートケーキフレーズ
- ・スパークリングジュレ
- ・スパイスクッキー
- ・ムースルージュ
- ・スノーマン
- ・スコーン(柑橘ジャム・クロテッドクリーム)

#### <セイボリー>

- ・松阪牛のコンフィ さつまいもとりんごのタルト
- ・帆立貝とキャビア 蕪のムース
- ・松阪牛のローストビーフロール
- ・鮑とトリュフのスूपリ
- ・鱈と伊勢まだい ブランダードシュー



【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。