

志摩観光ホテル

レストラン「ラ・メール ザ クラシック」開業 55 周年記念 ～美食の歓び～ 一皿に想いを馳せる特別な一夜

2024年7月19日（金）開催

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731）は、2024年7月19日（金）にレストラン「ラ・メール ザ クラシック」開業 55 周年を記念した美食イベントを開催します。復刻料理を中心とした特別コースで在りし日の「ラ・メール」を彷彿とさせる懐かしの一夜をお届けします。



1969年7月21日に開業し、ホテルの代名詞である「海の幸フランス料理」の歴史が始まったレストラン「ラ・メール」。開業日からこれまでの歩みを知る第6代総料理長 宮崎 英男、伝統の料理を継承する洋食総料理長 平山 明、そして歴代料理長とともにお客様をお迎えしてきたソムリエ 椿 知也が当時のレストランの雰囲気を再現しながら思い出やエピソードの披露など、懐かしさとともに55年の感謝を伝える美食の時間をお届けします。

イベントの詳細は別紙をご参照ください。

<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

レストラン「ラ・メール ザ クラシック」開業 55 周年記念
～美食の歓び～ 一皿に想いを馳せる特別な一夜

- 開催日 : 2024 年 7 月 19 日 (金)
- 場 所 : 志摩観光ホテル レストラン「ラ・メール ザ クラシック」(ザ クラシック 1F)
- 時 間 : 受 付 17:45 ディナー 18:00
- 料 金 : 45,000 円 (料理・ペアリング) 税金・サービス料込
- 人 数 : 定員に達し次第締め切らせていただきます
- 予 約 : 2024 年 7 月 14 日 (日) 18:00 まで

メニュー

- ・アミューズ ブーシュ
- ・わたりがにのサラダ セルクル仕立て
- ・うにと海老のスフレ
- ・松阪ビーフ コンソメ プティ マルミット
- ・鮑の塩釜
- ・松阪牛 ローストビーフ
- ・デザート “未来へ”
- ・コーヒー

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合があります



1969 年当時のメニューカバーを復刻

<特別宿泊プラン>

『レストラン「ラ・メール ザ クラシック」開業 55 周年記念 美食の歓び』 特別宿泊プラン

1 泊 2 食 (イベント、朝食付) 2 名 1 室ご利用時 おひとり様料金

- ・ザ クラシックご宿泊 71,000 円より
- ・ザ ベイスイートご宿泊 87,000 円より

【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>

※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。

以 上