



Miyako Resort Shima Bayside Terrace

都リゾート 志摩 ベイサイドテラス ファクトブック

Fact Book

英虞湾を望む絶景に建つ、南欧風リゾートホテル 和食、フレンチの美食も愉しめる“海辺のオーベルジュ”

日本でも有数の美しさを誇る英虞湾を望む絶景のロケーション。

全室テラス付の南欧風の建物がリゾート感を盛り上げ、
まるで異国に足を踏み入れたかのように、館内すべてがフォトジェニック。

和食＆フレンチの2人の料理長が、伊勢志摩をはじめとする豊かな自然に育まれた食材を、
それぞれの感性でフルコースに仕立てて提供しています。

志摩バイサイドテラスは、目でも舌でも楽しめる、絶景の“海辺のオーベルジュ”です。

都リゾート 志摩 バイサイドテラス

〒517-0501 三重県志摩市阿児町鵜方3618-33
TEL 0599-43-7211
FAX 0599-43-7225
<https://www.miyakohotels.ne.jp/bayside-terrace/>



チェックイン：15：00／チェックアウト：11：00

客室数：108室

レストラン数：4（マレナSHIMAフレンチ／マレナSHIMA日本料理／リベラ／カフェラウンジ＆テラス）

宴会場数：2（バンケットルーム『アルカンシェル』／ミーティングルーム）

付帯施設：屋外プール(夏季営業)、大浴場、売店、テニスコート、フィットネスルーム、自動販売機、ウォーターサーバー

沿革

1992年、名門リゾートゴルフコース<近鉄賢島カンツリークラブ>に隣接した高級会員制ホテルとして誕生した『プライムリゾート賢島』。2019年のブランド再編により『都リゾート 志摩 バイサイドテラス』に改名し、現在に至ります。優雅な大人の休日演出するリゾート型フルサービスホテルとして、洗練されたおもてなしでゲストの皆さまをお迎えしています。

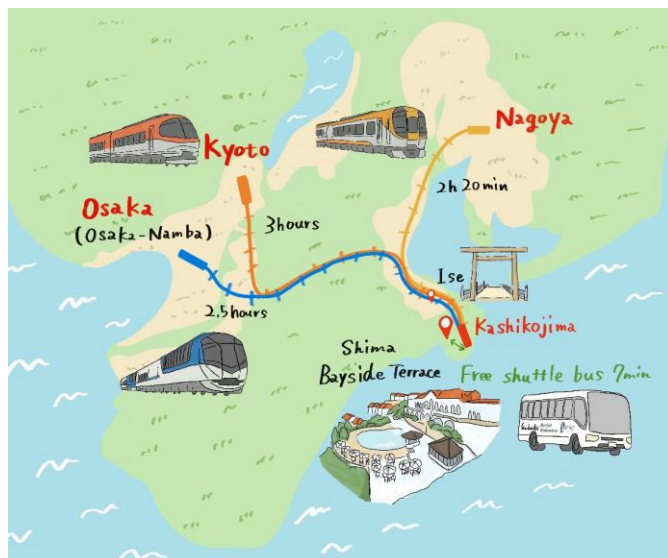
開業日：1992年7月1日

改装日：2018年4月リニューアル 客室15室（オーシャンウイング3F）

2024年12月リニューアル 外壁、レストラン、客室76室（オーシャンウイング1&2F、ガーデンウイングの全客室）

アクセス

- 近鉄特急「賢島」駅まで
大阪難波より約2.5時間
京都より約3時間
名古屋より約2時間20分
- 「賢島」駅よりシャトルバス7分
- 伊勢自動車道「伊勢西IC」を降り、伊勢道路で約40分
- 伊勢自動車道より第二伊勢道路に入り(直結)、約50分
- 駐車場：63台・無料
- 大型バス駐車場：2台・無料
- EV充電スタンド：3台×200V
6kW / 30A
充電有料・24時間営業



都リゾート 志摩 ベイサイドテラスならではのさまざまな魅力をご紹介します。

フォトジェニックな南欧風建築が叶える、非日常感と華やぎ。

日本有数の美しさを誇る英虞湾を一望する、全室テラス付きの南欧風リゾートホテル。異国情緒あふれる建築と洗練されたインテリアが調和し、館内すべてがフォトジェニックな空間に仕上がっています。絶景にたたずむ非日常感と、異国を訪れたかのような高揚感。志摩ベイサイドテラスは、そのどちらも叶えます。



海辺のオーベルジュ。

旬の地魚や季節の野菜…。伊勢志摩は豊かな自然が育んだ多彩な食材の宝庫です。志摩ベイサイドテラスでは和食とフレンチ、それぞれの料理長が技と感性を活かし、伊勢海老、鮑、松阪牛をはじめ、これらの食材を華やかなフルコースへ昇華させて提供しています。四季折々の恵みを余すことなく堪能できる、ここは和洋の魅力が融合するオーベルジュです。



伊勢神宮、真珠のふるさと、海女文化。歴史の神秘と文化を体感する旅。

ベイサイドテラスの近くには、天照大御神を祀る「日本人の心のふるさと」伊勢神宮があります。また、隣接する英虞湾は、世界で初めて真珠養殖に成功した場所。真珠工場の見学や真珠取り出し体験に加え、産地ならではの価格で上質な真珠を購入できるのも大きな魅力です。さらに、3000年以上の歴史を誇る海女*文化を体感できる施設も点在。これらの貴重な文化資源に触れながら、歴史と自然、多彩な体験に癒やされる、心豊かな旅ができます。

*素潜りで鮑やサザエ、海藻などを採る漁を営む女性



Floor Map

エントランスを抜けると、そこは異国。 リゾート感いっぱいのロビーホール。

正面のエントランスを抜けると、雄大な英虞湾を一望する開放的なロビーホールが広がります。中央に配されたスペイン風の噴水が心地よい水音を奏で、大理石の床に象嵌されたアラベスク模様が優雅な旅が始まる高揚感を演出します。



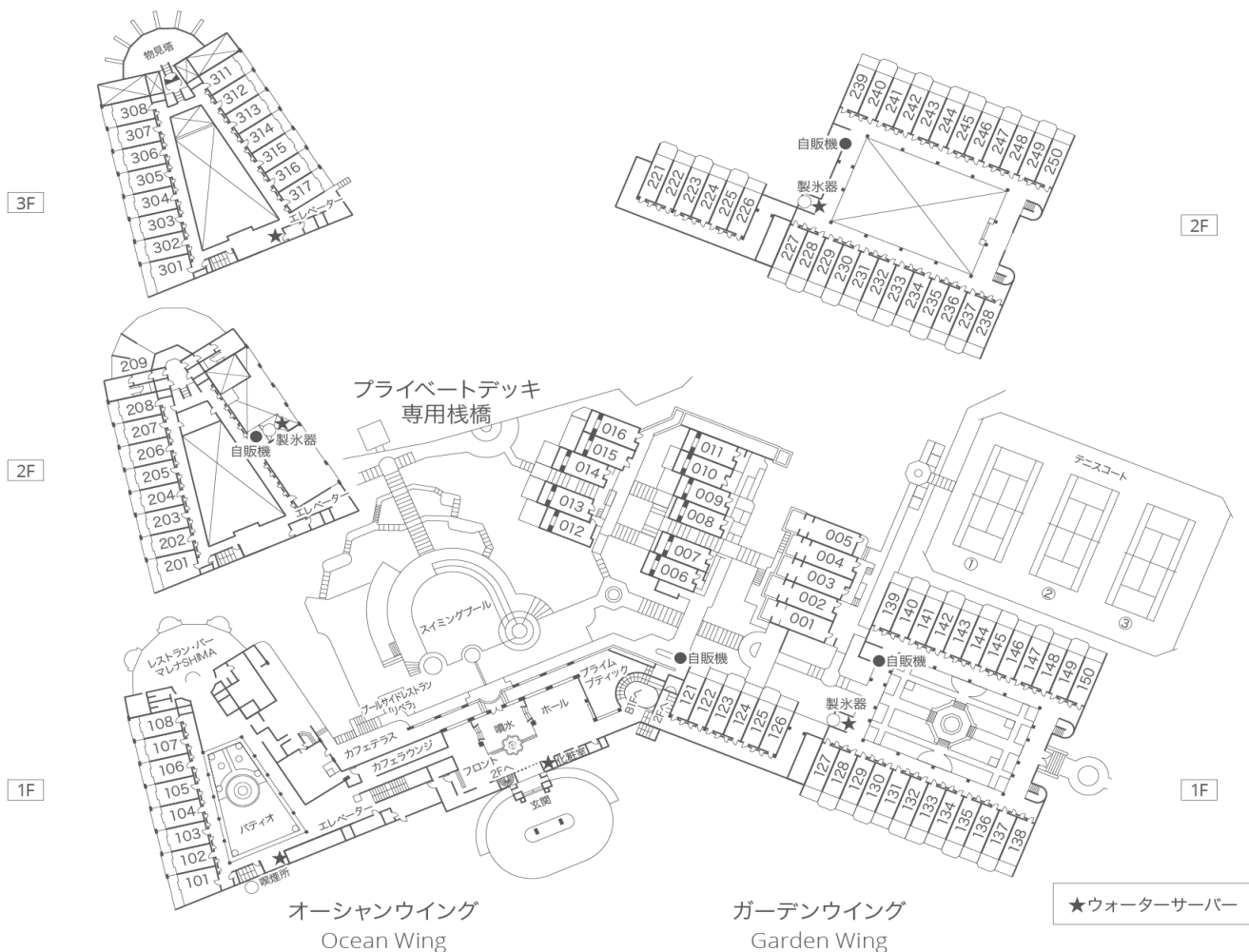
海へつながり、空へ広がる。 自然の地形を活かしたランドプラン。

小高い丘と海岸への傾斜地という自然を最大限に生かしたフロアプランとなっています。ロビーを中心に、両翼のようにガーデンウイング棟とオーシャンウイング棟が配置されています。海に向かって西向きに広がるランドスケープデザインにより、ホテルのどこにいても美しい夕陽を楽しむことができます。



ゲストルームは、個性あふれる3タイプ108室。全室テラス付き。

シンメトリーで明るいパティオに面したガーデンウイングと、海を臨む開放的なオーシャンウイング。最大人数6名まで対応可能なメゾネットタイプのヴィラ。個性豊かな3タイプのゲストルームから、ご希望の滞在スタイルに合わせてお選びいただけます。全室にテラスがついており、リゾートの開放感を満喫できます。



志摩ベイサイドテラス ルームミックス

全室テラス付。リゾート感あふれる開放的な滞在をお楽しみいただけます。

客室種別			㎡	室数	最大定員	ベッド幅×台数	デイベッド幅×台数	
ガーデン ウイング	1&2F	ガーデンツイン	40.5	43	4名	120cm×2	115cm×1	※エキストラベッド1台追加可
	2F	ジャパニーズツイン	40.5	12	4名	120cm×2		※布団2組追加可
	1F	ドギールーム	40.5	5	3名	120cm×2	115cm×1	
オーシャン ウイング	1&2F	オーシャンツイン	40.5	14	3名	120cm×2	110cm×1	
	3F	スーペリアツイン	40.5	14	2名	120cm×2		
	1&2F	デラックスツイン	50.0	2	4名	120cm×2	110cm×1	※エキストラベッド1台追加可
	3F	スーペリアコーナーツイン	50.0	1	3名	120cm×2		※エキストラベッド1台追加可
	2F	スイート	87.0	1	2名	140cm×2		
ヴィラ	1&2F	メゾネット	85.0	16	6名	110cm×4		※エキストラベッド2台追加可
合計				108				

※デイベッドは通常はソファとして使用。必要に応じベッドとして使用します。



ガーデンウイング

シンメトリーで明るいパティオを取り囲むように配されたガーデンウイング。1F、2Fあわせて60室あります。小さなお子様連れの方、より寛ぎ感を求める方のために、4.5畳の畳スペースを設けたジャパニーズツインルームもご用意。ジャパニーズツインルームは一部、隣のお部屋とつなげてご利用いただくことも可能です。また、1Fにはドギールームを5室設置。大切な愛犬との旅をお楽しみいただけます。



オーシャンウイング

海を臨むテラスを擁した開放的なオーシャンウイング。中央に配されたウォーターチャペルが、印象的な景観を作り出しています。オーシャンウイングでは、お部屋で朝食を楽しめる特別ルームサービスプランもご用意。さらに、3Fのスーペリアツインルームにご宿泊の方は、チェックイン時にルームサービスへの変更も可能です。海を望む開放的なテラスで、非日常のリゾートステイを満喫できる客室です。



ヴィラ

85㎡の広々とした空間で、最大人数6名まで対応可能なメゾネットタイプのヴィラ。海を見下ろす緩やかな傾斜を利用し、16戸が3列に配されています。一戸一戸独立した感覚で、テラスや専用庭もついており、ご家族や小グループでのプライベート感ある時間をお過ごしいただけます。また、白壁の間を抜けるお部屋までの小路も、リゾート感いっぱいのフォトジェニックな空間となっています。

客室《ガーデンツイン》



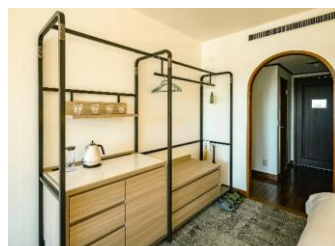
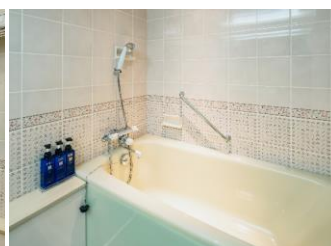
木の温もりで統一された温かみあるゲストルーム。ヘッドボードから窓際までつながる腰壁が、のびやかな空間を作ります。暖色系テキスタイルも落ち着きを演出。



- 広さ：40.5㎡
 - 最大定員：4名
 - ベッド：120cm×2
 - デイベッド：115cm×1
※3、4名利用時：
エキストラベッドあるいはデイベッドを利用
 - 階数：ガーデンウィング 1F&2F
 - 室数：43室
- ルームキー：シリンダーキー
 - バストイレ：セパレート、温水洗浄便座
 - テラス：約10㎡
 - 冷蔵庫：あり（ミニバー無）
 - Wi-fi：あり
 - その他：加湿機能付空気清浄機・セーフティボックス（館内にウォーターサーバー・製氷機・自動販売機など）



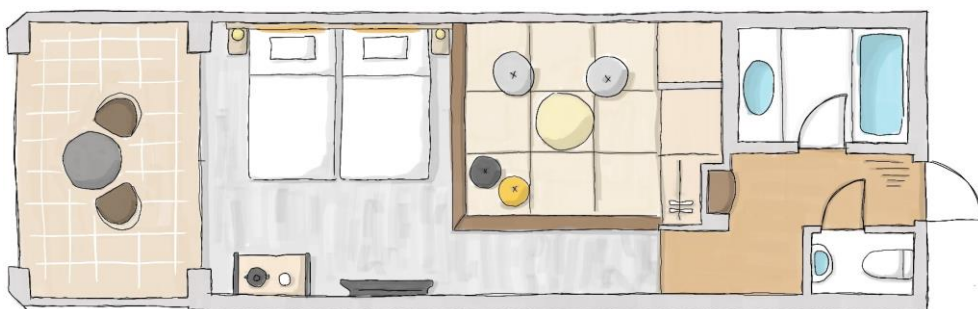
アメニティ：DHCフェイスクアセット



客室《ジャパニーズツイン》



小さなお子様連れのゲストにも人気の4.5畳の畳スペースを備えたゲストルーム。布団を敷いて最大4名様までご利用可能。畳に置かれたプフと呼ばれるスツールも寛ぎを演出しています。隣のお部屋とつながられるコネクティング仕様のお部屋もあります。

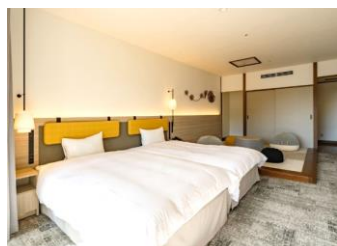
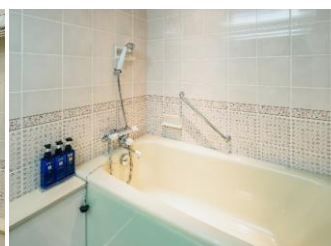


- 広さ：40.5㎡
- 最大定員：4名
- ベッド：120cm×2
※3～4名利用時：布団を利用
- 階数：ガーデンウィング 2F
- 室数：12室
- ※ガーデンウィング2Fは階段でのアクセスとなります。

- ルームキー：シリンダーキー
- バストイレ：セパレート、温水洗浄便座
- テラス：約10㎡
- 冷蔵庫：あり（ミニバー無）
- Wi-fi：あり
- その他：加湿機能付空気清浄機・セーフティボックス（館内にウォーターサーバー・製氷機・自動販売機など）



アメニティ：DHCフェイスクアセット



客室《ドギールーム》



愛犬との旅を快適にお楽しみいただけるゲストルーム。犬用ケージ、食器、トイレシート、足ふきタオルなどをご用意しています。さらに駐車場からの専用出入口も確保。お部屋まで気兼ねなくスムーズにアクセスできます。

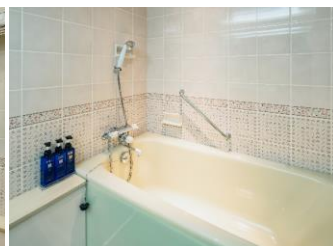
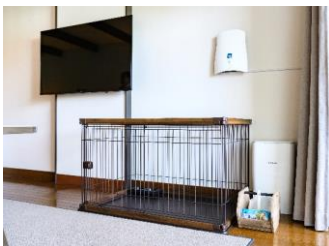


- 広さ：40.5㎡
- 最大定員：3名+小型犬(10kg未満)2匹
- ベッド：120cm×2
- デイベッド：115cm×1
※3名利用時：デイベッドを利用
- 階数：ガーデンウィング 1F
- 室数：5室

- ルームキー：シリンダーキー
- バストイレ：セパレート、温水洗浄便座
- テラス：約10㎡
- 冷蔵庫：あり（ミニバー無）
- Wi-fi：あり
- その他：加湿機能付空気清浄機・セフティボックス（館内にウォーターサーバー・製氷機・自動販売機など）



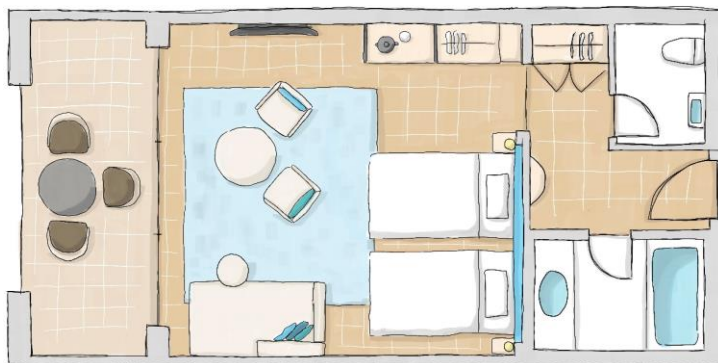
アメニティ：DHCフェイスクアセット



客室《オーシャンツイン》



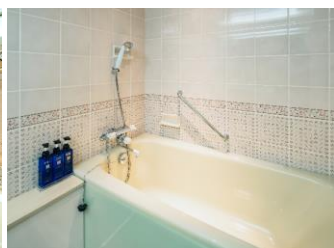
海を望むテラス付きの、開放的でリゾート感あふれるゲストルームです。英虞湾の穏やかな海につながるブルーをアクセントにした、ナチュラルで明るいインテリア。すっきりと機能的に配されたワードローブも快適性を追求しています。



- 広さ：40.5㎡
 - 最大定員：3名
 - ベッド：120cm×2
 - デイベッド：110cm×1
※3名利用時：デイベッドを利用
 - 階数：オーシャンウィング 1F&2F
 - 室数：14室
- ルームキー：シリンダーキー
 - バストイレ：セパレート、温水洗浄便座
 - テラス：約10㎡
 - 冷蔵庫：あり（ミニバー無）
 - Wi-fi：あり
 - その他：加湿機能付空気清浄機・セフティボックス（館内にウォーターサーバー・製氷機・自動販売機など）



アメニティ：ミキモトフェイスケアセット



客室《スーペリアツイン》



オーシャンウィング最上階に位置するスーペリアツイン。ブルーグリーンとイエローを基調に、海をイメージした明るいインテリアとなっています。リゾートの開放感あふれる景色を眺めながら、朝食ルームサービスも楽しめる客室です。



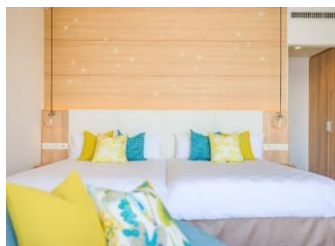
- 広さ：40.5㎡
- 最大定員：2名
- ベッド：120cm×2
- 階数：オーシャンウィング 3F
- 室数：14室

※赤白ワインのミニボトルサービス
※朝食ルームサービス選択可(夏季除く)

- ルームキー：シリンダーキー
- バストイレ：セパレート、温水洗浄便座
- テラス：約10㎡
- 冷蔵庫：あり（ミニバー無）
- Wi-fi：あり
- その他：加湿機能付空気清浄機・セーフティボックス（館内にウォーターサーバー・製氷機・自動販売機など）



アメニティ：ミキモトフェイスクアセット



客室《デラックスツイン》



オーシャンウィング1F・2Fのコーナーに位置するゲストルームです。50㎡の広々とした客室で、デイベッドとエキストラベッドを入れることで最大4名様までご利用可能。海をイメージし、ブルーをアクセントにしたナチュラルで明るいインテリアです。



- 広さ：50.0㎡
- 最大定員：4名
- ベッド：120cm×2
- デイベッド：110cm×1

※3、4名利用時：

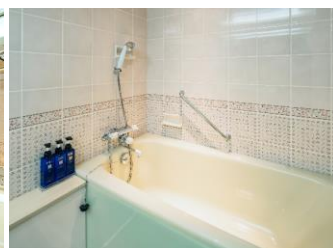
エキストラベッドあるいはデイベッドを利用

- 階数：オーシャンウィング 1F&2F
- 室数：2室

- ルームキー：シリンダーキー
- バストイレ：セパレート、温水洗浄便座
- テラス：約14㎡
- 冷蔵庫：あり（ミニバー無）
- Wi-fi：あり
- その他：加湿機能付空気清浄機・セーフティボックス（館内にウォーターサーバー・製氷機・自動販売機など）



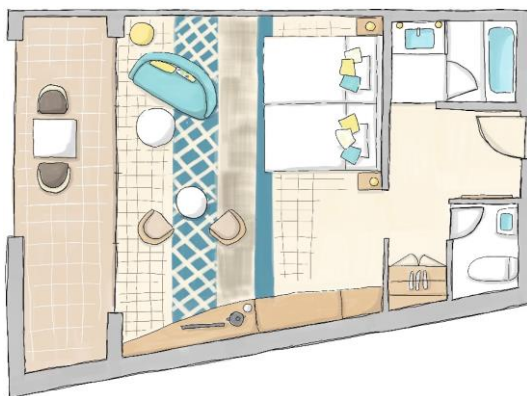
アメニティ：ミキモトフェイスケアセット



客室《スーペリアコーナーツイン》



オーシャンウイング最上階に位置するスーペリアツインの、コーナーにあたるゲストルームです。50㎡のゆとりある空間に加え、ワイドに広がるテラスからは英虞湾のパノラマをお楽しみいただけます。



- 広さ：50.0㎡
- 最大定員：3名
- ベッド：120cm×2
※3名利用時：エキストラベッドを利用
- 階数：オーシャンウイング 3F
- 室数：1室
- ※赤白ワインのミニボトルサービス
- ※朝食ルームサービス選択可(夏季除く)

- ルームキー：シリンダーキー
- バストイレ：セパレート、温水洗浄便座
- テラス：約14㎡
- 冷蔵庫：あり（ミニバー無）
- Wi-fi：あり
- その他：加湿機能付空気清浄機・セフティボックス（館内にウォーターサーバー・製氷機・自動販売機など）



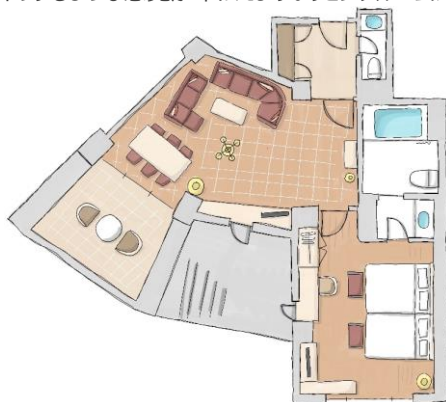
アメニティ：ミキモトフェイスクアセット



客室《スイート》



87㎡のゆとりある広さに、クラシカルな家具を備えたスイートルーム。海に向かってせり出すように位置する2面採光の客室からは、英虞湾の絶景を独り占めするような感覚が味わえます。リビングルームには約16㎡のテラス付。



- 広さ：87.0㎡
- 最大定員：2名
- ベッド：140cm×2
- 階数：オーシャンウィング 2F
- 室数：1室

※ 赤白ワインのミニボトルサービス

- ルームキー：シリンダーキー
- バストイレ：セパレート、温水洗浄便座
- テラス：約16㎡
- 冷蔵庫：あり（ミニバー無）
- Wi-fi：あり
- その他：加湿機能付空気清浄機・セーフティボックス（館内にウォーターサーバー・製氷機・自動販売機など）



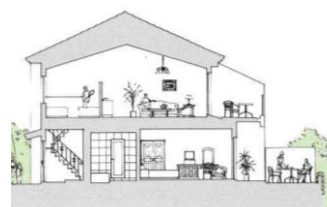
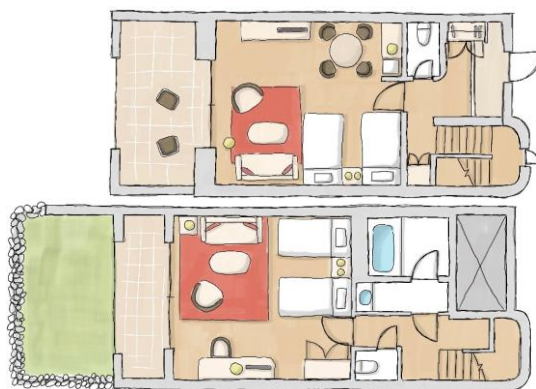
アメニティ：ミキモトフェイスクアセット



客室《ヴィラ》



海に向かう緩やかな傾斜を利用して建てられた、メゾネットタイプの16戸のヴィラ。一戸一戸独立した感覚で、テラスや専用庭も備えたプライベート感あるゲストルームです。最大6名様までの小グループで利用可能。



- 広さ：85.0㎡
- 最大定員：6名
- ベッド：110cm×4
※6名利用時：エキストラベッドを2台利用
- 階数：各戸2階建
傾斜面に3列(5～6戸ずつ)配置
- 室数：16戸
※一部喫煙ルーム有（5戸）

- ルームキー：シリンダーキー
- バストイレ：セパレート、温水洗浄便座
- テラス：約16㎡
- 冷蔵庫：あり（ミニバー無）
- Wi-fi：あり
- その他：加湿機能付空気清浄機・セーフティボックス（館内にウォーターサーバー・製氷機・自動販売機など）



アメニティ：DHCフェイスクアセット



志摩ベイサイドテラス レストラン一覧

“海辺のオーベルジュ”を体現する2つのメインダイニング、『マレナSHIMAフレンチ』『マレナSHIMA日本料理』をはじめ、バーやカフェ、夏季営業のBBQレストランなど、さまざまな旅のシーンに合わせて楽しめるレストランをご用意しています。

レストラン名			席数	区分	営業時間	その他
オーシャンウイング	1 F	マレナSHIMA フレンチ	78	朝食	7:00～10:00 (9:30L.O.)	ランチは15名以上～予約受付 11:30～14:00
				ディナー(平日)	17:30～22:00 (19:30L.O.)※下記参照	
				ディナー(土日祝)	17:30～22:00 (20:30L.O.)	
		マレナSHIMA 日本料理	41	朝食	7:00～10:00 (9:30L.O.)※土日 月 営業	ランチは15名以上～予約受付 11:30～14:00
				ディナー(平日)	17:30～22:00 (19:30L.O.)※火曜定休	
				ディナー(土日祝)	17:30～22:00 (20:30L.O.)	
		マレナSHIMA バー	カウンター8 カッパルシート12	バー	19:30～23:00 (22:30L.O.)	
ロビー棟	1 F	カフェラウンジ&カフェテラス	屋内22 テラス12	カフェ	11:00～17:00 (フードL.O.16:00/ドリンクL.O.16:30)	
	B2F	リベラ(BBQレストラン)	44	ランチ	12:00～14:00	夏季のみ営業 夏季以外は15名以上～予約受付
				ディナー(平日)	17:30～22:00 (19:30L.O.)	
				ディナー(土日祝)	17:30～22:00 (20:30L.O.)	
		ブルサイドバー	不定期営業 (ホテルHP等でお知らせ)			

※全席禁煙 ※2026年4月より、マレナSHIMAフレンチのディナーは木曜定休となる予定です。



メインダイニング
『マレナSHIMA』

フレンチエリア、日本料理エリアがあり、伊勢志摩をはじめとする豊かな自然に育まれた食材を、それぞれの料理長の感性でフルコースに仕立てて提供しています。海辺のオーベルジュを体現する、志摩ベイサイドテラスのメインダイニングです。

マレナSHIMA フレンチ

英虞湾の穏やかな海を臨む開放的な空間で、伊勢海老、鮑、そして伊勢志摩の豊かな食材を用いたフレンチをお楽しみいただけます。本格フレンチをベースに、志摩ベイサイドテラスならではのフォトジェニックな表現が加わり、まるで皿の上に絵画を見るような、驚きと楽しみに満ちたプレゼンテーションを体感いただけるレストランです。



- 席数 78
- 営業時間 [朝食] 7:00～10:00 (9:30L.O.)
[ディナー(平日)] 17:30～22:00 (19:30L.O.)
[ディナー(土日祝)] 17:30～22:00 (20:30L.O.)
- 定休日 朝食：なし ディナー：2026年4月より木曜日
- ディナー予約 ホテルHPまたはお電話(0599-43-7211)
- 喫煙・禁煙 全席禁煙

- 朝食
三重・志摩ブラックファスト お1人様 ¥4,000
お子様メニュー お1人様 ¥1,500
- ディナー
パール お1人様 ¥9,000
ハーモニー お1人様 ¥14,000
ブリリアント お1人様 ¥20,000



パール ¥9,000

魚料理と肉料理のダブルメインを楽しめるコース。ボリューム感と美しさを維持しながら、カジュアルにも楽しめます。



ハーモニー ¥14,000

伊勢海老と牛フィレ肉が入ったスタンダードコース。伊勢志摩の食材を取り入れ、自由な発想で鮮やかに仕上げたコースです。



ブリリアント ¥20,000

マレナSHIMAフレンチの最上位コース。伊勢海老、鮑、松阪牛など選りすぐりの食材を繊細かつ鮮やかに皿の上に表現した、料理長の粋と遊び心を極めたコースです。

マレナSHIMA フレンチ ディナー《冬》

期間：2025年12月11日～2026年3月10日



パール ¥9,000

鯖のポワレと牛ロース肉のロースト、魚料理と肉料理のダブルメインが楽しめる冬のパールコース。カリフラワーとゆり根の異なる食感が楽しい『鯛の燻製とホタテ貝柱の炙り』から始まり、松阪豚のパンチェッタなど、三重県ならではの地のものも取り入れました。

- 鯛の燻製とホタテ貝柱の炙り カリフラワーのピュレ
- 松阪豚のパンチェッタと様々な野菜のアソルティマン
- 鯖のポワレ クリーム・ド・コキヤージュ
- 牛ロース肉のロースト 西洋わさび風味 ジュのソース
- カフェノゼット カプチーノアイスと共に
- コーヒー又は紅茶
- パン
- エキストラバージンオイル：デユカ

ハーモニー ¥14,000

爽やかな金柑の香りを添えた伊勢海老と根菜のマリネ、ミロワール仕立てのポルト酒と味わう松阪豚のパンチェッタ、王道の『牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース』など、オーソドックスとサプライズがミックスされたワクワク感が掻き立てられるコース構成に仕立てました。

- サメたれのブランダード仕立て：紅芯大根のラヴィオリ：生ハムとあんぼ柿 ■
伊勢海老と根菜のマリネ 金柑のコンフィチュール添え ■
松阪豚のパンチェッタと様々な野菜のアソルティマン フォワグラ添え ■
鯖のパプール 白子のフリット添え ■
牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース ■
柑橘のジュレ ホワイトチョコのソルベと共に ■
コーヒー又は紅茶 ■
パン ■
エキストラバージンオイル：デユカ ■



ブリリアント ¥20,000

王冠状のパイでブーシェ仕立てにした『伊勢海老のブーシェ ソース・アメリカヌ』、4種のきのこの豊かな香りを添えた『蝦夷アワビのムニエル 香草バターソース』、目でも舌でも楽しめるよう鮮やかに仕上げた『松阪牛ロース肉のロースト』など、選りすぐりの食材を繊細かつ鮮やかに皿の上に表現しています。

- 松阪牛のメンチカツ：サメたれのブランダード仕立て：紅芯大根のラヴィオリ：生ハムとあんぼ柿
- 魚介のサラダ仕立て ビーツのクーリ
 - 蝦夷アワビのムニエル 香草バターソース
 - 伊勢海老のブーシェ ソース・アメリカヌ
 - 松阪牛ロース肉のロースト マスタード風味のジュのソース
 - 苺のアイスクーキ カタラーナ仕立て
 - 小菓子
 - コーヒー又は紅茶
 - パン
 - エキストラバージンオイル：デユカ



マレナSHIMA 日本料理

三重の食材をふんだんに使った和食オーベルジュの神髄を。窓いっぱいに広がる英虞湾の景色と共に、テーブルと椅子でゆったりと楽しめる本格和食レストランです。伊勢海老、鮑、さらに三重ならではの松阪牛やパールポークを和のテイストに昇華させた一品などもご用意しております。また、地元の蔵元が醸す日本酒も豊富に揃え、ペアリングもお楽しみいただけます。



- 席数 41
- 営業時間 [朝食] 7:00~10:00 (9:30L.O.)
[ディナー(平日)] 17:30~22:00 (19:30L.O.)
[ディナー(土日祝)] 17:30~22:00 (20:30L.O.)
- 定休日 朝食：火～金(土日月に営業) デイナー：火曜日
- ディナー予約 ホテルHPまたはお電話(0599-43-7211)
- 喫煙・禁煙 全席禁煙

- 朝食
和朝食 お1人様 ¥4,000
子ども和朝食 お1人様 ¥1,500
- ディナー
千草 お1人様 ¥9,000
露草 お1人様 ¥14,000
収穫祭 お1人様 ¥20,000



千草 ¥9,000

品数を抑えつつも質を重視した、料理長の遊び心あふれるコースです。豊富にご用意した地酒と共に楽しみいただくのもおすすすめ。



露草 ¥14,000

伊勢海老や旬の魚介を取り入れたスタンダードなコース。三重県産のさまざまな食材を取り合わせ、季節感を楽しむことにもこだわった、満足度の高いコースです。



収穫祭 ¥20,000

マレナSHIMA日本料理の最も贅を尽きたコース。伊勢海老、鮑、松阪牛などを生きた、目でも舌でも香りでも楽しめるスペシャルなコースです。

マレナSHIMA 日本料理 ディナー《冬》

期間：2025年12月11日～2026年3月10日



千草 ¥9,000

ほのかな甘みと軽やかな口どけ、そして臭みのない澄んだ旨みが魅力の伊勢志摩ブランド豚「パールポーク」を雲鍋でご提供。旬の鱈白子や鰯の焼霜など、和の味わいを引き立てる食材を合わせた、地酒との相性も抜群のコースです。

- 前菜 伊勢芋の小茶碗蒸し あおさ海苔餡 山葵/小松菜と薄揚げのお浸し 糸がき鰹/伊勢どり塩麴蒸し 酒盗クリーム セルフィーユ/菜の花玉芥子和え クコの実/パイ貝生姜煮
- お吸物 鱈白子の白味噌椀 丸大根 人参 青梗菜 柚子
- お造り 鰯焼霜 伊勢まだい まぐろ あしらひ一式 真珠塩
- 焼物 金目鯛柚庵焼き じゃが芋ソース 茄子 獅子唐 ねぎらいねぎ
- 鍋料理 パールポークの雲鍋 レタス 平茸 水菜 人参 木綿豆腐 ポン酢 とばこしょう
- 御飯 結びの神
- 香の物 三種盛
- 留碗 赤出汁
- デザート 柚子シャーベット 果物 白ワインジュレ

露草 ¥14,000

伊勢海老をまるごと一尾あしらった冬の露草コース。白い蕪を雪に見立て、ふつらと蒸し上げた冬の京料理『甘鯛蕪蒸し きのご飴掛け』。添えられた百合根のソースが季節をそとと香らせる『伊勢海老と鮑の檸檬焼』など、和食料理長が冬の趣を大切に仕立てました。

- 蟹と汲み上げ湯葉の鼈甲餡かけ 生雲丹 花穂
- 伊勢芋の小茶碗蒸し あおさ海苔餡 山葵/小松菜と薄揚げのお浸し
- 答志島の揚げしらす/伊勢どり塩麴蒸し 酒盗クリーム セルフィーユ
- /菜の花玉芥子和え クコの実/パイ貝生姜煮
- 鱈白子の白味噌椀 丸大根 人参 青梗菜 柚子
- 鰯焼霜 伊勢まだい まぐろ 烏賊 あしらひ一式 真珠塩
- 甘鯛蕪蒸し きのご飴掛け 胡麻豆腐 人参 木耳 ねぎらいねぎ
- 伊勢海老と鮑の檸檬焼 百合根ソース タラの芽 黒胡椒
- 結びの神
- 三種盛
- 鬼殻汁
- 柚子シャーベット 果物 白ワインジュレ

- 先付 ■
- 前菜 ■
- お吸物 ■
- お造り ■
- 蒸し物 ■
- 焼物 ■
- 御飯 ■
- 香の物 ■
- 留碗 ■
- デザート ■



収穫祭 ¥20,000

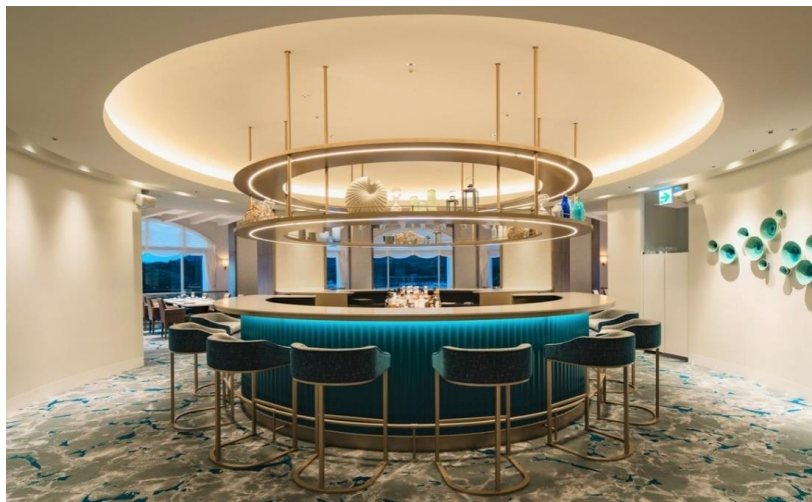
殻を甲冑に見立て豪快に煮上げた『伊勢海老の具足煮 白味噌仕立て』をはじめ、冬の伊勢志摩らしさを感じる一品に、『松阪牛の炙り焼き 焼蓮根』や伊勢海老のお造りなど、この地域の贅を集めたコースに仕立てました。まさに“収穫祭”のような特別なひとときを。

- 先付 蟹と汲み上げ湯葉の鼈甲餡かけ 生雲丹 花穂
- 前菜 伊勢芋の小茶碗蒸し あおさ海苔餡 山葵/小松菜と薄揚げのお浸し
- 答志島の揚げしらす/茶ぶり海鼠の雲和え 三つ葉/細魚昆布×瞬間燻製/パイ貝生姜煮
- お吸物 甘鯛潮仕立て 蕪 椎茸 白葱 水菜 人参 柚子
- お造り 伊勢海老 鰯焼霜 伊勢まだい まぐろ あしらひ一式 真珠塩
- 煮物 伊勢海老の具足煮 白味噌仕立て 茄子 小芋 ほうれん草 柚子
- 肉料理 松阪牛炙り焼き 焼蓮根 芽キャベツ 貝割れ大根 路味噌 岩戸塩
- 御飯 鮑と浅蜷のお強 朴葉蒸し 煎り唐墨 青海苔
- 香の物 三種盛
- 留碗 鬼殻汁
- デザート 生姜と黒糖のブランマンジェ ほうじ茶アイス 果物



マレナSHIMA バー

レストラン中央に配した円形のカウンターが印象的な、マレナSHIMAバー。幻想的にライトアップされた館内を眺めながら、シーズンに合わせたホテルオリジナルカクテルをお楽しみいただけます。



- 席数 カウンター8 カッブルシート12(6卓) 全席禁煙
- 営業時間 19:30～23:00 (22:30L.O.)
- ウイスキー ¥1,000～
- カクテル ¥1,500～
- ノンアルコール ¥1,000～ etc.



カフェラウンジ&カフェテラス

季節のケーキやスイーツ、軽なお食事も楽しめるくつろぎのスペースです。開放的なオープンテラス席と、季節や天候に関わらずご利用いただける屋内ラウンジ席をご用意しております。



- 席数 屋内22 テラス12 全席禁煙
- 営業時間 11:00～17:00 (フードL.O.16:00/ドリンクL.O.16:30)
- コーヒー ¥700
- ケーキ 単品 ¥800 セット ¥1,300～
- 松阪牛カレー ¥2,600 etc.



リベラ

「リベラ」は、スペイン語で「自由」の意味。その名の通り、自由な雰囲気BBQを豪快に楽しめるカジュアルレストランです。海老、イカ、サザエ、ホタテなどの海の幸、牛ロース、牛カルビ、牛フィレ、ソーセージなどのお肉、さまざまな食材を揃えています。



- 席数 44 全席禁煙
- 営業時間
[ランチ] 12:00～14:00
[ディナー(平日)] 17:30～22:00 (19:30L.O.)
[ディナー(土日祝)] 17:30～22:00 (20:30L.O.)
お電話(0599-43-7211)
- 予約
※夏季のみ営業。※夏季以外は、15名以上～団体予約受付
- BBQ
大人 ¥9,000 / ¥14,000
小人 ¥4,500
ファミリー ¥18,000 (大人2名・小人1～2名)

プールサイドバー

リゾート気分を満喫できるプールサイドバー。海に向かって西向きに広がるベイサイドテラスならではの美しいサンセットをお楽しみいただける、サンセットプールサイドバーなども開催しています。



- 不定期営業（開催時はホテルHP等でお知らせいたします）

プール（夏季営業）

ホテル前面に広がるプールは、まるで海とひとつになったような開放感。昼は太陽の光を浴びながら爽やかに、夜はライトアップがきらめく幻想的な雰囲気。どの時間帯も、リゾートならではの心地よさを感じていただけます。

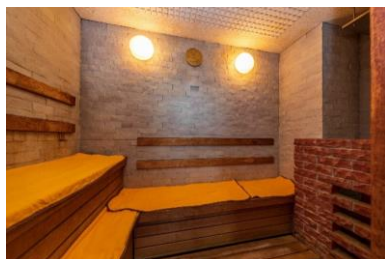


※営業期間・営業時間はシーズンにより異なります。

- 2025年営業期間 7月4日～9月24日
<デイプール> 9:00～19:00 <ナイトプール※中学生以上> 19:30～21:30
- 料金 <デイプール> 無料 <ナイトプール> 3,500円(ワンドリンク付)

大浴場

ゴルフラウンドや観光のあとに、ほっとひと息できる大浴場。サウナも完備しています。



- 営業時間
6:00～10:00
15:00～22:00

売店『PRIME BOUTIQUE』

伊勢志摩銘菓や真珠など、旅の思い出となる品を多数揃えています。また、ソフトドリンクやスナック類も購入いただけます。



■ 営業時間 8:00～11:30 / 16:00～20:00
※定休日はHP等でお知らせします。

テニスコート

人工芝（オムニコート）のテニスコートを3面設けています。



■ 時間 9:00～18:00(冬期は9:00～17:00)
■ 料金 平日 2,500円/時 土日祝&夏季 3,000円/時

レンタサイクル

近隣のサイクリングに、電動レンタサイクルを用意しています。



■ 料金 2,000円/3時間
3,000円/6時間

卓球

旅先でのひとときを、ちょっとアクティブに。
気軽にお楽しみいただける卓球ルームをご用意しております。



■ 営業時間 9:00～22:00
■ 料金 2,000円/1時間

星空観察会

ホテル上空に設置した望遠鏡を見ながら、「星空案内人」による天空鑑賞をお楽しみいただけます。



■ 開催日 毎週木曜日（2026年4月より毎週日曜）
■ 料金 無料

モーニングヨガ

朝の海を見ながら、早朝のヨガをお楽しみいただけます。



■ 夏季開催
■ 宴会場『アルカンシェル』にて

Meeting & Banquet

ミーティングルーム

穏やかなリゾートの空気に包まれながら、集中とリラックスが共存するミーティングを叶えます。さまざまな設備を備え、企業研修やセミナー、オフサイトミーティング、チームビルディングなど、あらゆるビジネスイベントに対応します。



スクールスタイル（定員20名）



口の字スタイル（定員20名）

- 面積 47.3㎡
- 収容人数 [スクール・口の字]20名 / [シアター]30名
- 備品 テーブル、椅子、プロジェクター、スクリーン(80インチ)、モニター(50インチ)、ホワイトボード、マイク、Wi-fi、等
- 料金 ¥24,200/2時間～ ※時期により異なります
- お問い合わせ お電話(0599-43-7211)にてお問い合わせください。

宴会場『アルカンシェル』

目の前に広がるオーシャンビューと、柔らかな光が差し込む開放的な宴会場。パーティーやご会食、ウエディングなど、あらゆるシーンを優雅に演出します。海辺のオーベルジュならではの美食と心を尽くしたおもてなしで、リゾートの華やきを上質に彩ります。



- 面積 140㎡
- 収容人数 [スクール]54名 / [正餐]56名 / [シアター・立食]60名
- 備品 テーブル、椅子、ステージ、電子オルガン、プロジェクター、スクリーン(80インチ)、マイク、Wi-fi、等
- 料金 ¥18,150/2時間～ ※時期・用途により異なります
- お問い合わせ お電話(0599-43-7211)にてお問い合わせください。

写真素材一覧

志摩バイサイドテラスの写真素材一覧です。パンフレット等にご自由にお使いいただけます。
データご希望の方は、メールにてお問い合わせください。：(bayside-t@miyakohotels.ne.jp)



1. 外観 (昼)



2. 外観 (夜)



3. 空撮①



4. 空撮②



5. ロビー



6. ガーデンウイング



7. オーシャンウイング



8. ヴィラ



9. マレナSHIMAフレンチ



10. 朝食 (洋食)



11. ディナー(9000円)



12. ディナー(14000円)



13. ディナー(20000円)



14. マレナSHIMA日本料理



15. 朝食 (和食)



16. ディナー(9000円)



17. ディナー(14000円)



18. ディナー(20000円)



19. ガーデンツイン



20. ジャパニーズツイン



21. ドギールーム



22. テラス例(ガーデン)



23. アメニティ①



24. オーシャンツイン



25. スーペリアツイン



26. デラックスツイン



27. テラス例(オーシャン)



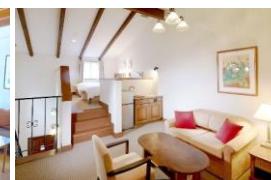
28. アメニティ②



29. スーペリアコーナーツイン



30. スイート



31. ヴィラ①

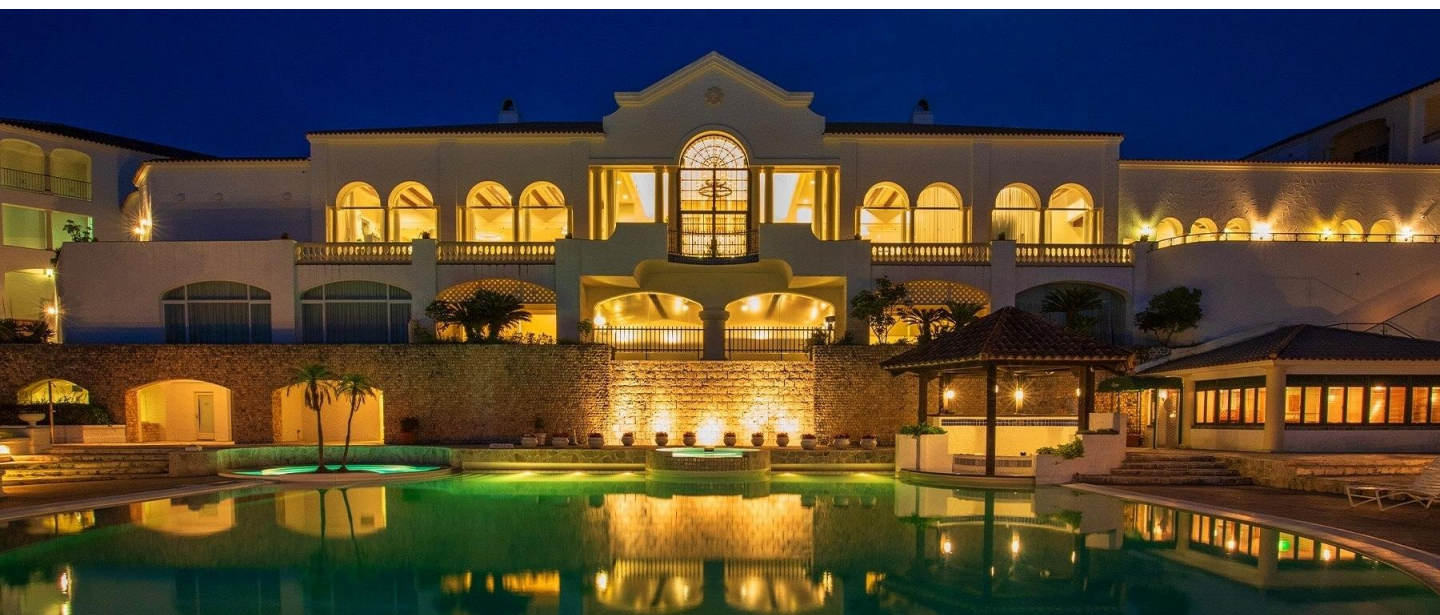


32. ヴィラ②



33. アメニティ③

英虞湾の絶景を望む、南欧風リゾート
海辺のオーベルジュ



Miyako Resort Shima Bayside Terrace