

都ホテル 四日市

G7 伊勢志摩サミット開催 10 周年記念企画「伊勢志摩サミット レガシーナイト」開催 ～ 三重の魅力を見直し、未来へつなぐ ～

都ホテル 四日市（所在地：三重県四日市市安島 1-3-38）は G7 伊勢志摩サミット開催 10 周年イベント実行委員会（実行委員長：酔月陶苑 清水酔月）との共同開催により、2026 年 5 月 24 日（日）4 階伊勢の間に「伊勢志摩サミット レガシーナイト～再会と出会いの宴～」を開催します。2026 年 5 月に開催 10 周年を迎える「G7 伊勢志摩サミット」、この大きな節目を記念し、改めて三重県魅力を発信し、再会と新たな出会いを結ぶ記念イベントを開催。当日は、伊勢志摩サミット期間中に提供された三重が誇る地酒や伝統工芸など、記憶を呼び起こすアーカイブ展示も予定しています。詳細は別紙をご参照ください。



写真提供：三重県

< 本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先 >
都ホテル 四日市 マーケティング部
〒510-0075 三重県四日市市安島 1-3-38
TEL : 059-355-2806 FAX : 059-352-4163

別紙

■ イベント名 G7 伊勢志摩サミット開催 10 周年記念企画
「伊勢志摩サミット レガシーナイト～再会と出会いの宴～」

■ 実施概要

- 【日 時】 2026 年 5 月 24 日(日) 受付・展示 16:00～ 開宴 17:00～
- 【開催会場】 4 階 伊勢の間
- 【料 金】 お一人様 10,000 円 ※お料理・飲み物が含まれます。
- 【メニュー例】 船盛り（鯛の刺身/カンパチの刺身/三重県ブランド米「結びの神」の太巻き）
芽ひじきのおにぎり
伊賀産グリーンアスパラガス・桜海老・ベーコン・キャベツのソテー
三重県産アオリイカのペンネアラビアータ
三重県産あおさのスープ
伊勢真鯛のオープン焼き ジェノバソース
伊勢湾で捕れたキスと椎茸・ししとうの天ぷら
伊賀米こしひかりとさくらポークのトンテキ丼
さくらポークのローストポーク ハニーマスタードソース
松阪牛しぐれ煮の巻き寿司
三重県産カットフルーツ、伊勢茶ブラウニー、きららの里のプリン など

三重のお楽しみ抽選会開催

サミットの記憶を呼び起こす「アーカイブ展示」

会場内では、伊勢志摩サミット期間中に提供された三重が誇る地酒や匠の技が光る伝統工芸品の展示コーナーを設置。

- ・首脳ワーキング・ディナー等の夕食会の乾杯用「萬古焼 酒盃」（酔月陶苑 清水酔月 作）
- ・アウトリーチ国首脳に対する贈呈品「文箱」（指勘建具工芸 二代目黒田之男、三代目黒田裕次 作）など。

【協 賛】 清水清三郎商店株式会社、有限会社萩村製茶、丸彦酒造株式会社、合資会社後藤酒造場株式会社大田酒造、若戎酒造株式会社、株式会社 i-kyo（水沢ワインドメニューフィアージュ）伊勢志摩ワイナリー株式会社（伊勢美し国醸造所）、ワカショク ワカヤマショクヒン株式会社株式会社朝日屋、野呂食品株式会社、株式会社橋本屋徳兵衛、苜米地正樹、稲垣直、有限会社三位陶苑、株式会社稲藤、北伊勢上野信用金庫、桑名三重信用金庫羽津支店、酔月陶苑、株式会社角屋 BAR ダブルファンタジー（順不同/3/19 現在）

【共 催】 都ホテル 四日市
G7 伊勢志摩サミット開催 10 周年イベント実行委員会 実行委員長 清水酔月（酔月陶苑）

【ご予約】 都ホテル 四日市オンラインショップ（2026 年 5 月 10 日まで）
<https://shop.miyakohotels.ne.jp/shopdetail/000000002576>



【お問い合わせ先】 都ホテル 四日市 宴会予約係 TEL：0120-385-179（10:00～18:00）

※本イベントは予約制です。

※表示料金には消費税およびサービス料（10%）が含まれています。

※特別イベントのため、各種割引等は適用できません。

※メニューは仕入れ状況により変更する可能性があります。

【都ホテル 四日市】

公式 HP

<https://www.miyakohotels.ne.jp/yokkaichi/>

公式インスタグラム

https://www.instagram.com/yokkaichi_miyakohotel/

公式 LINE

<https://lin.ee/23cpkVV>

以 上