

志摩観光ホテル クリスマスディナー2026

伊勢海老、鮑、松阪牛をクリスマス仕立てで味わう聖夜のひととき

11 月 20 日（金）までのご予約でグラスシャンパーニュをプレゼント

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731）では、2026 年 12 月 19 日（土）から 25 日（金）までの期間、レストラン「ラ・メール ザ クラシック」とフレンチレストラン「ラ・メール」で、クリスマス限定ディナーをご用意します。レストラン「ラ・メール ザ クラシック」では、優雅な音楽と共に過ごす聖夜を演出。フレンチレストラン「ラ・メール」では、第 7 代総料理長 樋口 宏江が手掛ける「海の幸フランス料理」をお届けします。また、クリスマスムードを満喫する宿泊プランもご用意しました。

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」 Christmas Dinner 2026

期 間 2026 年 12 月 19 日（土）～25 日（金）

時 間 17:30～21:00（19:30 ラストオーダー）

料 金 39,000 円（要予約 前日 18:00 まで）

場 所 レストラン「ラ・メール ザ クラシック」（ザ クラシック 1F）

■早期予約特典 2026 年 11 月 20 日（金）までのご予約で、グラスシャンパン
（お 1 人様 1 杯）プレゼント。※ノンアルコールスパークリングへのご変更も承ります。

M e n u

- ・アミューズ ブーシュ
- ・クリスマスツリー仕立てのオードヴル
- ・伊勢海老クリームスープ
- ・鮑ステーキ シャンパンソース
- ・伊勢海老 柑橘風味のポルトソース
- ・トルヌードロッシェニ
- ・クリスマスデセール
- ・コーヒー
- ・小菓子



上質な音楽と料理を味わうひと時を

レストラン「ラ・メール ザ クラシック」では、
ピアノとヴァイオリンの生演奏をお楽しみいただけます。

期 間：2026 年 12 月 23 日（水）～25 日（金）

出 演：多川 響子（ピアノ）

奥谷 睦代（ヴァイオリン）



フレンチレストラン「ラ・メール」 La mer Christmas 2026

期 間 2026 年 12 月 19 日（土）～25 日（金）

時 間 17:30～21:00（19:30 ラストオーダー）

料 金 50,000 円（要予約 前日 18:00 まで）

場 所 フレンチレストラン「ラ・メール」（ザ ベイスイート 5F）

■早期予約特典 2026 年 11 月 20 日（金）までのご予約で、グラスシャンパン
（お 1 人様 1 杯）プレゼント。※ノンアルコールスパークリングへのご変更も承ります。

Menu

- ・アミューズ ブーシュ
- ・クリスマスリース仕立てのオードヴル
- ・鴨胸肉 柑橘風味
 ポワローのクリーム煮とともに
- ・伊勢海老コンソメロワイヤル
- ・鮑ステーキ シャンパンソース
- ・伊勢海老ソテー香草風味
 アメリカンソース
- ・松阪牛フィレ肉ポワレ グレービーソース
- ・クリスマスデセール
- ・コーヒー
- ・小菓子



クリスマスディナー付 特別宿泊プラン

煌めくディナーとともに思い出に残るご滞在を。

期 間 2026年12月19日（土）～25日（金）

料 金 ザ クラシックご宿泊 63,480円～

ザ ベイスイートご宿泊 102,050円～

内 容 1泊 クリスマスディナー、ご朝食付（2名1室ご利用時のおひとり様料金）

【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]

公式サイト <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。

以 上