



NEMU RESORT
和食レストラン「里海」2周年企画

芽吹きの春のおもてなし

伊勢志摩の里海の恵みを料理長 岩元 貴之が
心躍る料理でおもてなしいたします。

2018.3/18日





和食レストラン「里海」2周年企画

芽吹きの春のおもてなし

開催日／2018年3月18日(日)

予約制

時間／12:30～(受付12:00～)

場所／NEMU RESORT 和食レストラン「里海」

料金／お1人様 10,800円(税込)

自然豊かな森を借景にした和食レストラン「里海」。「森に浮かぶレストラン」をテーマにした、木漏れ日を感じさせる心地よい空間で、ごゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。



■里海料理長 岩元 貴之 プロフィール

1967年熊本県出身。1985年より和食料理の道へ。

京都を中心に大阪の有名ホテルで腕を揮う。

2011年から京都センチュリーホテル「京料理 嵐亭」で料理長を歴任した後、2017年NEMU RESORT 和食レストラン「里海」料理長に就任。

古都 京都に伝わる伝統技法を活かし、伊勢志摩の厳選された素材を、磨き抜かれた匠の技で“リゾート”の表現に挑戦。



NEMU RESORT

〒517-0403 三重県志摩市浜島町迫子2692-3

TEL: 0599-52-1211