

和食レストラン「里海」 オープン1周年記念  
**五感すべてで愉しむ 伊勢志摩の海と山里の恵み**

2017年3月18日より販売開始

NEMU HOTEL & RESORT(三重県志摩市浜島町 総支配人 天野 矩幸)の「和食レストラン里海」は、3月18日のオープン1周年を記念して、特別メニューの販売を開始いたします。

和食レストラン「里海」は、総料理長 吉田道彦が伊勢海老や鮑など、新鮮で厳選された素材の魅力を最大限に活かし、四季の移ろいを彩る盛り付けをしたお料理で提供しています。

この度、これから旬を迎える黒鮑と筍、海藻など伊勢志摩の春の恵みを食を通して感じていただこうと、竹筒での演出、開けた瞬間の磯の香り、そして京都と伊勢志摩を融合させた味付けで里海1周年にふさわしい逸品に仕上げました。



里海1周年記念メニュー「黒鮑の磯香包み 合飲の竹林焼き」※料理のみ16,200円

**里海1周年記念メニュー「黒鮑の磯香包み 合飲の竹林焼き」の特徴**

- 1、日本ならではの四季の移ろいや自然の美しさを、盛り付けで愉しむ
- 2、伊勢志摩産の黒鮑や、今が旬の海藻など地元の豊富な食材を使用
- 3、京都を代表とする西京味噌などを伊勢志摩の食材と融合させ、京都で培った伝統の技法で調理

## ■里海1周年記念メニュー「黒鮑の磯香包み 合歡の竹林焼き」の特徴

### 1、日本ならではの四季の移ろいや自然の美しさを、盛り付けで愉しむ

メイン料理「黒鮑の磯香包み 合歡の竹林焼き」には、施設内で採れる竹を器に使用し、七輪で焼き上げた状態でお客様へ提供します。竹のふたを開けた瞬間の、磯のわかめと筍の香りは、春の息吹とNEMUを囲む森と海を想像させます。

### 2、伊勢志摩産の黒鮑や、今が旬の海藻など地元の豊富な食材を使用

鮑は、地元伊勢志摩で獲れた黒鮑を使用。黒鮑は漁獲が少ないために鮑の中でも高級品とされ、肉厚で歯ごたえがあり、火を通してふっくらとしているのが特徴です。

また、今が旬の里の幸と言えば「筍」です。シャキシャキした食感と焼き目を入れることで愉しめる香りを堪能できます。

### 3、京都を代表とする西京味噌などを伊勢志摩の食材と融合させ、京都で培った伝統の技法で調理

召し上がっていただく直前にかけるソースには、京都を代表とする西京味噌をベースに地元の海藻の一種、あおさをあしらい、上品でほのかな甘味と磯の香りを感じることができます。また、鮑の肝ソースと併せて、お召し上がりいただけます。



竹のふたを開けると今が旬のわかめの香りが漂います

## ■お献立

先 付	山葵菜浸し 真珠貝炙り 生海胆 桜香酢ジュレ掛け
前 彩	春色ムース 煽り烏賊酒盗和え 白魚桜葉焼き 阿古屋貝ブレゼ 太刀魚香梅揚げ など
椀 物	清汁仕立て 油目葛叩き 浜島産もずく
割 鮮	地物鮮魚の盛り合わせ
旬 彩	黒鮑の磯香包み 合歡の竹林焼き
強い肴	黒毛和牛炭火焼 和のコンデュメント
食 事	炊き込み御飯
留 椀	薄味噌仕立て
水菓子	桜のブランマンジェ 大納言

※仕入状況により、メニューが変更される可能性があります。



「森に浮かぶレストラン」がコンセプトのレストラン里海

## ■里海 1周年記念宿泊プラン

～伊勢志摩の海と山里の恵み「黒鮑の磯香包み 合歓の竹林焼き」を堪能～

期 間 2017年3月18日～6月30日 ※除外日2017年4月29日～5月6日

料 金 1泊夕朝食付き

デラックスルーム 4名1室ご利用の場合

お一人様料金 26,500円～（消費税込）

※ご宿泊人数、お部屋タイプにより料金が異なります。

※3日前までにお申込みください。



大きな窓の外には NEMU の森が広がります ※画像はデラックスルーム



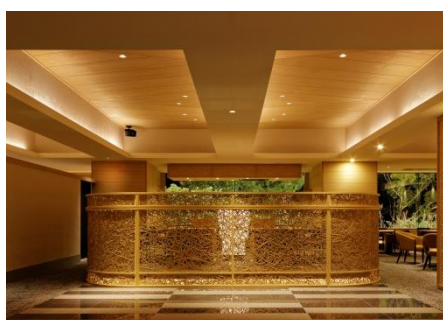
温浴施設「恵みの湯」では、3種の湯めぐりが楽しめます

## ■和食レストラン 里海概要

料理人が目の前で調理し、できたてをその場で提供する割烹カウンターをはじめ、森をイメージする竹製のパティーションや、地元職人が麻の葉や青海波模様などの模様を施した組子細工など、「森に浮かぶレストラン」をコンセプトに、木漏れ日を感じさせる心地よい空間です。また、大きな窓の外にはライトアップされた「NEMUの森」も楽しめます。



樹齢250年の一枚板を使用した「割烹カウンター」



鳥の巣をイメージする「竹のやたら網」



地元の職人が作った「組子細工」

### 【施設概要】

所在地 三重県志摩市浜島町迫子 2692-3(伊勢志摩国立公園内)

電話番号 0599-52-1211 (9:00～18:00) ※3月1日より電話番号が「0599-25-3121」へ変わります。

客室数 60室

その他施設 NEMU GOLF CLUB、マリーナ、温浴施設

※掲載用画像もご用意できますのでお気軽にお問い合わせください。

### ＜本件に関するお問合せ先＞

伊勢志摩リゾートマネジメント株式会社  
販売部 広報・企画課 担当:小柳・濱岡  
TEL: 0599-25-3121