

鳥羽国際ホテル × 潮路亭 × NEMU HOTEL & RESORT
3施設・4レストランの料理長の饗宴
“3尾の伊勢海老堪能コース”販売開始

期間限定の宿泊プランも販売開始！2017年10月1日～2018年3月31日

伊勢志摩リゾートマネジメント株式会社（三重県志摩市）は、10月1日の伊勢海老漁解禁に合わせて、鳥羽国際ホテルと潮路亭、NEMU HOTEL & RESORTの3施設、4つのレストランの料理長の技と創意を凝らした伊勢海老コースの提供を開始いたします。

伊勢海老は、三重県を代表する「海の幸」であり、その鮮やかな朱色と長い髭、腰の曲がった姿から長寿を祝う縁起物として、古くから貴ばれて来ました。また、この伊勢志摩地域では、10月から4月に伊勢海老漁が解禁となり、冬の波が荒れる時期が一年で最も美味と言われます。このたび、伊勢海老を2名様に3尾使用した「3尾の伊勢海老堪能コース」をご用意いたしました。各料理長が調理法、盛り付けなどにこだわり、渾身の逸品に仕上げた贅沢なコースです。食べ終えたときに“口福”な気持ちになるような、4レストラン料理長自信のお料理をご堪能ください。



鳥羽国際ホテル「シーホース」自慢の逸品
伊勢海老の冷製と秋野菜 レフォール風味のカクテルソース

◎【3尾の伊勢海老堪能コース】

それぞれのレストランの料理長渾身のコースを期間限定で販売します。2名様で3尾の伊勢海老をお愉しみいただける贅沢なコースです。3尾のうち1尾は300グラムを超える伊勢海老をご用意しております。

期 間：2017年10月1日～2018年3月31日

料 金：2名様 30,000円（税別） ※1名様 15,000円（税別）



鳥羽国際ホテル「もんど岬」自慢の逸品
伊勢海老の磯香焼き



潮路亭「白石」自慢の逸品
伊勢海老のお造りと鮮魚の盛り合わせ



HOTEL NEMU「里海」自慢の逸品
宝烙焼き 伊勢海老唐墨焼

◎【3尾の伊勢海老堪能コース】付き宿泊プラン～こだわりが光る渾身の逸品“伊勢海老料理の饗宴”～
贅沢な3尾の伊勢海老堪能コースが付いた宿泊プランをご用意しました。

期 間：2017年10月1日～2018年3月31日

料 金：2名様 1室1泊夕朝食付き

- | | |
|-------------------|--------------|
| A. 鳥羽国際ホテル（シーホース） | 59,000円（税込）～ |
| B. 鳥羽国際ホテル（もんど岬） | 59,000円（税込）～ |
| C. 潮路亭（白石） | 56,200円（税込）～ |
| D. HOTEL NEMU（里海） | 57,200円（税込）～ |

※上記は、2名様の料金です。

※ご人数、お部屋タイプにより料金が異なります。

◎【3尾の伊勢海老堪能コース】プラン販売記念 抽選でペア宿泊券が当たる！プレゼント企画

期間中、上記のA～Dの宿泊プランの中で、一番利用者が多いプランをご利用いただいた方の中から抽選で3組の方に、「鳥羽国際ホテル」「潮路亭」「HOTEL NEMU」の3施設から選べる・料理長おまかせ夕食コース（お一人様27,000円）付きペア宿泊券をプレゼント。

※プレゼントの発送をもって、発表に変えさせていただきます。



鳥羽国際ホテル オーシャンビュー・スイート



潮路亭 和モダンツイン



HOTEL NEMU デラックスルーム

◎3施設の〈レストラン〉、〈コースメニュー〉、〈料理長〉の紹介

■鳥羽国際ホテル ダイニング「シーホース」

素材の味を生かしつつ、軽やかに仕上げる洋食総料理長 山崎俊和が贈る「リゾート・フレンチ」。

前菜「伊勢海老の冷静と秋野菜」は、伊勢海老1尾を使用し、伝統のフレンチドレッシングを用いたオリジナルカクテルソースでお召し上がりいただけます。冬の人気メニュー「ブイヤベース」は、伊勢海老と近海で獲れた新鮮な魚介類を煮込みました。サフランとスパイスの香り豊かなスープ、具材をご堪能ください。



〈メニュー〉

アミューズブーシュ

伊勢海老の冷静と秋野菜 レフォール風味のカクテルソース

鮑の香草焼き ブルギニョン

魚介と海藻のムースリヌス・ソースアメリカヌ

伊勢海老と魚貝のブイヤベース

ブイヤベースのスープで仕上げる 磯の香りのリゾート

パティシエ特製 本日のデザート

コーヒー または 紅茶

■鳥羽国際ホテル 和食レストラン もんど岬

今春リニューアルした「もんど岬」のコンセプトは、お客様の目の前で調理するスタイル「リゾート Washoku」。

料理長 大石清孝が厳選した朝獲れ魚とメインの伊勢海老のお料理は、お客様のお好みの調理法をお選びいただける贅沢なコースです。移りゆく鳥羽湾の景色と調理人の技、お客様の目の前で一手間かけた料理から立ち上がる香りや音をご体感いただけます。



〈メニュー〉

もんど岬お迎えの一品

一の膳 蟹真薯の吸い物 旬菜の酒肴

伊勢海老とおすすめ鮮魚の造り

もんど岬のおすすめ

伊勢海老一匹丸ごと料理

※下記よりお選びいただけます。

・磯香焼き ・網焼き ・天婦羅 ・しゃぶしゃぶ

二の膳 本日のおすすめ 鮮魚のお好み料理

※お好みの食材・調理法をお選びいただけます。

和牛肉 又は 伊勢どりの網焼き

土鍋炊立て御飯 二の汁 お供 香の物

本日の甘味

■和風旅館 潮路亭 白石

“旬産旬消”をテーマに旬の素材を視覚と味覚で味わえる、潮路亭亭主 嶋田滋が贈る「モダン会席」。

今回は、伊勢海老丸ごと一尾をお造りにするだけでなく、ご希望で握り寿司としてもご提供いたします。また、磯の香りが香ばしいグリルを「白石オリジナル伊勢海老ビスクソース」とともにお召し上がりいただける多彩な味わいが愉しめるメニューです。



〈メニュー〉

前 菜 旬彩の酒肴盛り合わせ

汁 物 海藻と野菜真蒸の吸い物

造 り 伊勢海老のお造りと鮮魚の盛り合わせ

伊勢海老料理

伊勢海老のにぎり寿司を片身で

伊勢海老のグリル ビスクソースを片身で

蓋 物 牛肉の治部煮

二の汁 伊勢海老の鬼殻汁

甘 味 旬の果物盛り合わせ

■NEMU HOTEL & RESORT 和食レストラン 里海

広大な敷地に生息する草木などの四季の移ろいを、繊細な技術で表現する和食総料理長 吉田道彦。

熱々の状態で提供する「伊勢海老の宝烙焼き」は、唐墨の塩味がアクセントの逸品。

蒸し焼きにすることにより、素材の旨みと磯の香りが際立ち、奥行のある味わいが口の中に広がります。伊勢志摩の自然と風土もお楽しみいただけます。



<メニュー>

- 先付 焜炒にて 柚香焼き
- 前彩 雲子の茶碗蒸し
- 椀 くえと天然舞茸の錦秋椀
- 割鮮 伊勢海老と紅葉鯛の昆布× 伊勢鮪漬け
- 旬彩 宝烙焼き 伊勢海老唐墨焼
- 温物 黒むつ塩焼き 聖護院かぶら添え
- 強肴 和牛備長炭焼き トリュフのソース
- 食事 三重県産こしひかり
鱈大根 イクラ柚子醤油 香の物
- 甘味 吟醸酒粕とクリームチーズのムース
生姜のシャンティ 初冬のプティフル

■料理長紹介



洋食総料理長
山崎 俊和



和食総料理長
吉田 道彦



もんど岬料理長
大石 清孝



潮路亭 亭主
嶋田 滋

■伊勢志摩リゾートマネジメント株式会社 概要

所在地	三重県志摩市浜島町迫子2692-3
代表取締役社長	天野 矩幸
事業施設	鳥羽国際ホテル http://www.tobahotel.co.jp/ 潮路亭 https://www.shiojitei.jp/ NEMU HOTEL & RESORT http://www.nemuresort.com/ ※NEMU HOTEL & RESORTは2017年10月1日に「NEMU RESORT」に施設名称を変更いたします。
その他施設	NEMU GOLF CLUB、マリーナなど

<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：惣明・小柳
TEL：0599-25-3121

※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。