

News Release

2016年2月15日

報道関係者各位

NEMU HOTEL & RESORT

森に浮かぶレストラン 伊勢志摩の四季を愉しむ和食レストラン「里海」誕生^{さとみ} 2016年3月18日(金)オープン

NEMU HOTEL & RESORT(三重県志摩市)は、2015年3月の温浴施設「KIYORA(きよら)」、10月のNEMU GOLF CLUBグランドオープンに続き、2016年3月18日「HOTEL NEMU」内のレストランを全面改装し、和食レストラン「里海(さとみ)」をオープンいたします。

NEMU HOTEL & RESORTのある伊勢志摩は、伊勢海老や鮑に代表される海の幸の宝庫で、かつては「御食国(みけつくに)」と呼ばれ、豊富な山海の幸を皇室や朝廷に献上しておりました。

新しいレストラン「里海」では、地元の新鮮な食材を用い、四季の移ろいを彩る盛り付けで、食を通じて伊勢志摩の自然と風土を楽しんでいただきます。

2016年5月には三重県志摩市で伊勢志摩サミット(主要国首脳会議)が開催されます。国内の一流旅館やホテルで料理長を務めた総料理長・吉田道彦が、和食の伝統技法に裏打ちされ確かな技と感性により、食を通じ日本人の心を世界に向けて発信いたします。

【和食レストラン「里海」概要】

1. 伊勢志摩の食材 ～豊富な山海の幸～
2. 総料理長・吉田道彦のこだわり ～素材を活かす伝統技法～
3. 自然の美しさ季節の移ろいを楽しむ ～日本の心を伝える～
4. リゾート感あふれる空間とサービス ～臨場感あふれる割烹カウンターを新設～



自然豊かな森を借景にした和食レストラン「里海」(パース・イメージ)

【和食レストラン「里海」概要】

1. 伊勢志摩の食材 ～豊富な山海の幸～

三重県は広く海に面し、海の幸に大変恵まれたところです。中でも、志摩地方は、その種類も豊富で、古代には「御食国(みけつくに)」、すなわち皇室、朝廷に海産物等を献上してきた国として知られていました。伊勢海老・鮑・松阪牛といった三重県を代表する食材を中心に、地元でとれた海の幸や、野菜、果物など、豊富な三重県の旬の食材をふんだんに使用いたします。

2. 総料理長・吉田道彦のこだわり ～素材を活かす伝統技法～

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生かすため、総料理長が京都で培った伝統の技法で調理します。今もお薪でいぶして一本一本手作業で作る地元志摩産の鰯節や、枕崎産の本枯節などを使い、丁寧に引かれた出汁がすべての料理のベースとなり、素材を引き立てます。

3. 自然の美しさ季節の移ろいを楽しむ ～日本の心を伝える～

NEMU HOTEL & RESORTでは自然の美しさや四季の移ろいの中でゆったりした時間を過ごしていただくことをお客様に提案して参ります。食においても季節の花や葉などで料理や室内を彩り、季節に合った調度品や器で伊勢志摩の魅力を楽しんでいただけます。

また、2016年5月には伊勢志摩サミットが開催されますが、伊勢志摩を訪れる外国からのお客様にも季節をめぐる日本人の心を、食文化で伝えてまいります。

4. リゾート感あふれる空間とサービス ～臨場感あふれる割烹カウンターを新設～

「森に浮かぶレストラン」をテーマに、木漏れ日を感じさせる心地よい空間を再現します。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新設。テーブル席では、お客様の目の前で料理を仕上げて取り分けます。カウンター、テーブル席、個室など7つの異なる空間と、これまでにない臨場感でお客様をおもてなしいたします。



地物鮮魚と魚介の盛り合わせ



春の籠盛り



割烹カウンター 炭火焼きイメージ



お客様の目の前で仕上げる割烹カウンター イメージ

【レストラン概要】

名 称	和食レストラン「里海(さとうみ)」		
営業時間	朝食	6:30～10:00	(9:30最終入店)
	夕食	17:30～22:00	(21:00最終入店)
席 数	割烹カウンター	4席	
	個室(5室)	42席	
	テーブル(23卓)	68席	



総料理長・吉田道彦
1967年愛媛県出身。
1985年より和食料理人の道へ。
京都を中心に、広島や松山の有名旅館・ホテルで腕を揮う。
2000年から京都センチュリーホテル、京都嵐山 嵐亭、2011年から
仙台 岩沼屋で料理長を歴任した後、2014年、NEMU HOTEL & RESORT
の和食総料理長に就任。
京料理の確かな伝統を継承しその土地の素材を活かしながら日本
の美しい四季と旬を映した繊細で華やかな料理に定評がある。

【「NEMU HOTEL & RESORT」全体施設概要】

所在地	〒517-0403 三重県志摩市浜島町迫子2692番地3(伊勢志摩国立公園内)
交通	<鉄道> 近鉄鵜方駅からバス・タクシー約10分 近鉄賢島駅からバス約15分、マリンタクシー約10分 【近鉄名古屋駅→鵜方駅 近鉄特急で約2時間】 【大阪上本町駅→鵜方駅 近鉄特急で約2時間30分】 ※鵜方駅→賢島駅同5分 ※所要時間は列車により異なります <車> 伊勢自動車道玉城インターよりサニーロード経由で約40分
宿泊施設	<HOTEL NEMU> 客室60室、和食レストラン「里海」、温浴施設「KIYORA」、ショップ等 <EXCEED NEMU> 客室112室、レストラン、大浴場、ショップ等
その他施設	<NEMU GOLF CLUB> 18ホール マリーナ、屋外プール、テニスコート等

※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】

〒517-0403 三重県志摩市浜島町迫子2692番地3
NEMU HOTEL & RESORT
営業部 広報課 担当:濱岡

Tel: 0599-52-1123(直) Fax: 0599-59-0001
Mail: hamaoka-s@nemunosato.com