

サントリーウイスキーと志摩観光ホテルコラボ企画
「ウイスキーと御食つ国（みけつくに）のマリアージュ」

SUNTORY × Shima Kanko Hotel

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731、総支配人：三嶋 庸弘）は、7月よりサントリー酒類株式会社とのコラボレーション企画を開催いたします。

三重の豊かな自然に育まれた食材を料理で表現する「伊勢志摩ガストロノミー」を生産者とともに発信する、志摩観光ホテル7代目総料理長樋口宏江の料理に、数々のウイスキーを生み出すサントリー5代目チーフブレンダー福與伸二氏がペアリングした特別ディナー「ウイスキーと御食つ国のマリアージュ」をはじめ、福與氏をゲストに迎える一夜限りの「ウイスキーメーカーズディナー」、宿泊者限定の「大人のアクティビティ ウイスキーセミナー」など様々な企画を順次開催。良質な水と豊かな自然に育まれたジャパニーズウイスキーをはじめとする世界のウイスキーと、志摩観光ホテル伝統の「海の幸フランス料理」ともに伝統を守りながら未来へつないでいく両者が織り成す美食の世界を存分にご体感ください。

詳細は別紙をご覧ください。



(別紙)

【企画1 特別ディナー】

「ウイスキーと御食つ国のマリアージュ」

- 開催期間： 2019年7月1日(月)～11月30日(土)
- 場所： 志摩観光ホテル ザ ベ이스イート 5F フレンチレストラン「ラ・メール」
- 時間： 17:30～22:30 (ラストオーダー20:30)
- 料金： (料理) 24,600円 (25,168円)
(ペアリング) 3グラス 4,500円 (4,598円)
5グラス 8,000円 (8,228円)

税金・サービス料込 ※2019年10月1日以降は()内料金となります。

■ メニュー

アミューズ ブーシュ
車海老 さまざまな調理法で
ウニの冷製スープ
白身魚香草焼き ヴェルモットソース
鮑マリネのソテー 季節の野菜とともに
松阪牛モモ肉 伊勢志摩備長炭焼 わさびを添えて
デザート

※上記は7月～9月のメニューです。

■ ペアリングウイスキー

メーカーズマーク、白州、碧 Ao、響 JAPANESE HARMONY、山崎 12年

■ 予約： 2日前 20:00まで

■ 特別宿泊プラン

「ウイスキーと御食つ国のマリアージュ」を愉しむ特別宿泊プラン

2名1室ご利用 お一人様料金
1泊 夕食(3グラスペアリング)
朝食付き

ザ クラシックご宿泊	ザ ベ이스イートご宿泊
44,400円～	60,400円～



【企画2 イベント】

一夜限りの「サントリーウイスキー メーカーズディナー」

第5代チーフブレンダー福與伸二氏をゲストに迎えお届けするメーカーズディナー。サントリーが誇る、日本の山崎、白州はもちろん、自社で保有するスコッチ、アイリッシュ、アメリカン、カナディアンの世界の5大ウイスキーの多彩な味わいを総料理長 樋口宏江がご用意する三重の滋味深い食材を使用したお料理とともにお楽しみください。

- 開催日： 2019年12月14日(土)
- 場所： 志摩観光ホテル ザ クラシック 1F レストラン「ラ・メール ザ クラシック」
- ゲスト： サントリー第5代チーフブレンダー 福與伸二氏

- 時 間 : 受付・カクテルタイム 18:00~18:30
ディナー 18:30~21:30
- 料 金 : 35,000円(料理・ウイスキーペアリング込) 税金・サービス料込
- 人 数 : 30名様限定 (定員に達し次第締め切らせていただきます)
- 予 約 : 2日前 20:00まで



■特別宿泊プラン
サントリーウイスキーメーカーズディナー 特別宿泊プラン

2名1室ご利用 お一人様料金
 1泊 メーカーズディナー
 (料理・ペアリングドリンク)
 朝食付き

	ザ クラシックご宿泊	ザ ベイスイートご宿泊
	56,000円～	74,000円～

【企画3 ご宿泊者限定アクティビティ】

「大人のアクティビティ ウイスキーセミナー」

サントリー社員によるウイスキーづくりのこだわりや特徴の解説を聞きながら、山崎などを含めたウイスキーをテイスティング。ホテルメイドのショコラなどと合わせたマリアージュを体験していただきます。志摩観光ホテルご宿泊のお客様限定企画。

- 開催日 : 第1回 2019年 7月28日(日) 講師:佐々木 太一氏
第2回 2019年 9月28日(土) 講師:森藤 文郎氏
第3回 2019年 11月30日(土) 講師:森藤 文郎氏
- 場 所 : 志摩観光ホテル ザ クラブ 2F「藤の間」(予定)
- 時 間 : 21:00~22:00
- 料 金 : おひとり様 2,000円 税金・サービス料込
- 人 数 : 15名様限定 (定員に達し次第締め切らせていただきます)
- 予 約 : 前日 20:00まで

【企画4 バープラン】

「サントリーウイスキーフェア」

多彩な味わいを持つサントリーウイスキーを味わえるフェアを開催。

- 期 間 : 2019年 7月1日(月)~9月30日(月)
- 場 所 : 志摩観光ホテル ザ クラブ 2F カフェ&ワインバー「リアン」
- 時 間 : 17:30~23:00(ラストオーダー22:30)



参考

ペアリング監修

第5代チーフブレンダー

福與 伸二 氏

昭和 36 年（1961）名古屋市生まれ

昭和 59 年（1984）サントリー入社 白州蒸溜所配属

平成 4 年（1992）ブレンダー室配属

平成 8 年（1996）スコットランド駐在（～2002）

平成 30 年（2018）サントリーホールディングス社フェロー
ビームサントリー社

Whisky Quality Adviser を兼任



大人のアクティビティ「ウイスキーセミナー」

講師：佐々木 太一 氏 / 7月28日（日）

サントリースピリッツ株式会社

ウイスキー事業部 ウイスキーアンバサダー

マスター・オブ・ウイスキー（ウイスキー文化研究所認定）



大人のアクティビティ「ウイスキーセミナー」

講師：森藤 文郎 氏 / 9月28日（土）、11月30日（土）

サントリースピリッツ株式会社

ウイスキー事業部 セミナー講師

ウイスキープロフェッショナル（ウイスキー文化研究所認定）



【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） 9:00～20:00

- ・写真はすべてイメージです。内容は予告なく変更する場合があります。
- ・詳細については、ホームページをご覧ください。