

令和5年4月10日

新緑の季節、地域の名産品 伊勢茶 をテーマにした創作料理  
期間限定ディナープラン「伊勢茶フェア」を開催

三重交通グループの鳥羽シーサイドホテル株式会社（取締役社長：藪本竜太郎 本社：鳥羽市安楽島）は、「伊勢茶」をメインにしたディナーバイキングプラン「伊勢茶フェア」を期間限定で開催いたしますのでお知らせします。

新茶の時期を迎えた地域の名産「伊勢茶」を料理のコンセプトに料理長が創作した「伊勢玄米茶のパンナコッタ」「伊勢ほうじ茶のぜんざい」などのデザートや、お料理では「伊勢湾産すずきの伊勢茶塩たれ焼き」「パールポークと伊勢茶の塩釜ロースト」などをご用意し、鳥羽ならではの離島料理も加えた和洋中バイキング料理をお楽しみいただけます。

またフェア期間中は、鳥羽湾が目の前に広がるホテルラウンジ「カーボ」（営業時間 8:00～17:00）で伊勢茶を使ったケーキをご提供(有料)いたします。

今後も地域にこだわった食材をテーマにした期間限定ディナープランを開催していく予定です。

記

1. 期間 令和5年5月8日（月）～6月30日（金）※期間限定
2. 会場 ホテルディナー会場「ラルジュ」または「シーサイドホール」
3. 時間 第一部 17:30～19:00 第二部 19:15～20:45 ※二部制
4. 料金 お一人様 大人 6,800 円、小人 4,800 円、幼児 2,200 円 ※いずれも税サ込
5. ご利用 予約制 予約専用 TEL0599-25-8181（9時～19時）
6. その他 お得な宿泊プランをご用意しております ※公式HPよりご予約いただけます

<ディナーバイキング デザート・料理 一例>

<ラウンジ カーボ ケーキ>



伊勢茶 デザート一例



伊勢茶 料理一例



伊勢茶 パウンドケーキ

※仕入状況により一部料理やデザート等はメニュー変更の場合もございます  
(次頁へつづく)

〇お問合せ先 鳥羽シーサイドホテル株式会社 TEL0599-25-5151



## □期間限定ディナーバイキング「伊勢茶フェア」メニューの一部

### <和食>

伊勢茶衣の新緑揚げ 伊勢茶塩

御造り 7種盛

イセエビ磯の香鍋

伊勢茶仕立て鯉茶漬

伊勢茶風味のコールスロー

松阪肉と伊勢うどんの煮込み

伊勢茶汁 伊勢あられ

伊勢神宮奉納鶏伊勢茶香草焼き

出来立て伊勢茶豆腐



伊勢茶衣の新緑揚げ 伊勢茶塩

### 地元離島料理<鳥羽台所>

【神島】 西貝味噌和え

【坂手】 あさり酒蒸し青さ風味

【菅島】 伊勢湾産すずきの伊勢茶塩たれ焼き

【桃取】 ピリ辛柚子おろし鮭鍋

【答志】 タコの揚げポン酢



伊勢湾産すずきの伊勢茶塩たれ焼き

### <洋食>

かつおのカルパッチョ 柑橘ソース

パールポークと伊勢茶の塩釜ロースト

松阪牛のキーマカレー

伊勢茶のカルボナーラ



伊勢茶のカルボナーラ

### <中華>

伊勢鶏の油淋鶏

松阪牛ホルモンの四川風炒め

黒毛和牛と野菜のカオヤーピン包み

### <デザート>

伊勢茶のパウンドケーキ

伊勢抹茶と苺のムース

伊勢ほうじ茶のぜんざい

伊勢玄米茶のパンナコッタ

他

## □ラウンジカーボ

伊勢茶のパウンドケーキ

600円

ケーキドリンクセット(ケーキとコーヒー・紅茶他)

1,000円

※仕入れ状況等により一部メニューは変更となる場合がございます。

以上