
都リゾート 志摩 ベイサイドテラス
開業 30 周年記念 シニアソムリエ金子猛雄による「酒と食、文化」を
学ぶセミナー「ラーニング&ステイシリーズ」を販売

都リゾート 志摩 ベイサイドテラス（所在地：三重県志摩市阿児町鶴方 3618-33、総支配人中島陽子）では、開業 30 周年を記念して、シニアソムリエ金子猛雄を講師として、ワインや日本酒、ウイスキーの楽しみ方や料理の知識やマナーをテーマ別に学ぶセミナーとディナーをセットにした宿泊プラン「ラーニング&ステイシリーズ」を販売します。



シリーズは全 5 弾となり、2023 年 6 月開催の第 1 弾では「ワインの選び方と楽しみ方」をテーマにしたワインセミナーを、第 2 弾では「みえ県産の地酒の特徴と楽しみ方」をテーマにした「みえ JIZAKE セミナー」を開催します。利酒師でもあり、HRS テーブルマナー認定講師の金子猛雄シニアソムリエによる文化的で有意義なセミナーとホテルディナーをお楽しみいただきます。

■ラーニング&ステイシリーズ全5弾（予定）

第1弾「ワインセミナー（入門編）&ステイ」～ワインの選び方と楽しみ方～	6月開催
第2弾「みえ JIZAKE セミナー&ステイ」～みえ県の地酒の特徴と楽しみ方～	6月開催
第3弾「ウイスキーエクスペリエンス&ステイ」～世界で評価される日本ウイスキー～	7月開催
第4弾「テーブルマナー&ステイ」～初めてのフランス料理（小学生対象）～	夏開催
第5弾「日本ワインセミナー&ステイ」～日本ワインと日本チーズの愉しみ～	秋開催

【講師プロフィール】

金子 猛雄（カネコ タケオ）

都リゾート 志摩 ベイサイドテラス 料飲部長

日本ワインの紹介に長年取り組み、2015年シェラトン都ホテル大阪、2019年大阪マリオット都ホテル料飲部長を経て現在に至る。

1994年 シニアバーテンダー取得（一般社団法人日本ホテルバーメンズ協会認定）

1995年 唎酒師取得（日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会認定）

1997年 シニアソムリエ取得（一般社団法人日本ソムリエ協会）

2017年 西洋料理テーブルマナー講師取得（一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会認定）

2018年 日本料理食卓作法講師取得（一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会認定）

■第1弾 「ワインセミナー（入門編）&ステイ」

【開催日】 2023年6月1日（木）、6月8日（木）、6月15日（木）
※計3回開催、セミナーの内容はいずれの日も同じです。

【テーマ】 ワインの選び方と楽しみ方

【時間・場所】 セミナー 17:00～宴会場
ディナー 18:00～レストラン「アッシュ・ドール」

【料 金】 宿泊プラン（ガーデンツインご利用）
1室1名様利用 お一人様 38,000円
1室2名様利用 お一人様 28,000円
1室3名様利用 お一人様 26,000円
※宿泊、セミナー、ディナー、ワイン、朝食、サービス料、消費税を含みます。
※他のお部屋タイプの料金もご用意しております。
別途お問合せください。
※セミナー&ディナーのみの販売も承ります。



【料理メニュー】

- 魚介のサラダ仕立て
- 酒粕とフレッシュチーズのピュレ マイヤーレモン風味
- 鴨のロースト お木曳山椒を添えて
- 牛フィレ肉のポワレ ソース・ポワヴル・ヴェール

○ナチュラルチーズ 3種

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※上記メニューは6月1日・8日に提供予定のメニューです。

6月15日はメニュー内容が変わります。

※デザートとコーヒーはオプション（ご追加代 1,500 円）にてご用意いたします。

【ワインリスト（ディナー時）】

シャンパン、白ワイン2種、赤ワイン2種 各 90ml 甘口ワイン 60ml

○Jean Vessele Extra Brut (シャンパーニュ・フランス)

○Kizan Koshu 2021 (甲州市・山梨県)

○Riesling Charles Sparr 2020 (アルザス・フランス)

○Bourgogne Rouge Bouchard Pere et Fils 2020 (ブルゴーニュ・フランス)

○Chateau du Champ des Treilles 2018 (ボルドー・フランス)

○Pavillon du Lac Barons de Rothschild 2019 (ソーテルヌ・フランス)

※ワインの銘柄は入荷状況等により変更する場合があります。

■第2弾 「みえ JIZAKE セミナーステイ」

【開催日】 2023年6月19日（月）、6月26日（月）

※計2回開催、セミナーの内容はいずれの日も同じです。

【テーマ】 みえ県産の地酒の特徴と楽しみ方

【時間・場所】 セミナー 17:00～宴会場

ディナー 18:00～レストラン「イグレック志摩」

【料 金】 宿泊プラン（ガーデンツインご利用）

1室1名様利用 お一人様 38,000円

1室2名様利用 お一人様 28,000円

1室3名様利用 お一人様 26,000円

※宿泊、セミナー、ディナー、清酒、朝食、サービス料、消費税を含みます。

※他のお部屋タイプの料金もご用意しております。別途お問合せください。

※セミナー&ディナーのみの販売も承ります。

【料理メニュー】

前 菜 編笠鯛 焼烏賊香梅 法蓮草きのご酒盗飴

三重県産もずく酢 玉蜀黍真丈

造 里 伊勢海老 伊勢まだい 鮪

炊合せ 大根 茄子 里芋 水菜 海老飴かけ

焼 物 鱧南瓜焼き 分葱酢味噌

揚 物 伊勢どりあおさ揚 長芋 青唐 抹茶塩

食 事 鮪三貫 赤出汁

菓 子 水羊羹

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

【清酒リスト（ディナー時）】 みえ県産清酒 8種 各 45ml

田光 純米 槽搾り	(早川酒造・菰野町)
半蔵 純米大吟醸 神の穂	(大田酒造・伊賀市)
瀧自慢 吟醸	(瀧自慢酒造・名張市)
而今 特別純米	(木屋正酒造・名張市)
作 雅乃智 純米吟醸	(清水清三郎商店・鈴鹿市)
寒紅梅 純米 山田錦	(寒紅梅酒造・津市)
酒屋八兵衛 純米吟醸	(元坂酒造・大台町)
鉾杉 山廃純米 原酒別誂え	(河武醸造・多気町)

※清酒の銘柄は入荷状況等により変更する場合があります。

【ご予約・お問合せ】

都リゾート 志摩 ベイサイドテラス 予約係 TEL 0599-43-7211 (受付時間 9:00~19:00)

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には、消費税およびサービス料（10%）が含まれています。

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

以 上