

令和5年9月28日

食欲の秋 地元の食材を生かしたデザート

期間限定ディナーバイキングプラン「秋の味覚フェア」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、秋の食材を生かしたディナーバイキングプラン「秋の味覚フェア」を期間限定で開催いたしますのでお知らせします。

伊勢市の特産品である「蓮台寺柿(れんだいしがき)」を使ったムースや伊勢志摩伝統の干し芋である「きんこ芋」を混ぜ込んだパウンドケーキなどのオリジナルデザートのほか、「きのこたっぷりのパスタ」、「かぼちゃの旨煮」など食欲の秋にぴったりのメニューを揃え、鳥羽湾の離島料理とともに、和洋中バイキングをお楽しみいただけます。

今後も地元の食材をテーマにした期間限定プランを開催していく予定です。

記

1. 期間 令和5年10月1日（日）～ 10月31日（火）※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 御夕食 大人 6,800 円、小人 4,800 円、幼児 2,200 円 ※いずれも税サ込
ご宿泊 大人 12,500 円～26,000 円（詳しくはホテルHP よりご確認ください）
5. ご利用 予約制 予約専用 TEL0599-25-8181（9 時～19 時）



秋の味覚フェアバイキングイメージ



きんこのパウンドケーキ



きのこたっぷりパスタ

※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

以上

