

志摩観光ホテル

山吹「美食饗宴」

鉄板焼×日本料理 季節と食の邂逅（かいこう）

2024年1月19日（金）・20日（土）開催

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：平田 芳久）は、2024年1月19日（金）、20日（土）の2日間、鉄板焼レストラン「山吹」にて、鉄板焼と日本料理のこだわり抜いた品々を楽しむご宿泊のお客様限定の特別イベントを開催します。



志摩の冬の味覚「あおりふぐ」、漁期を迎える伊勢海老といった季節の食材、また三重ブランド松阪牛を和食総料理長 塚原巨司と山吹料理長 栗野正也が素材の魅力を活かした一品に仕立てます。松阪牛を酒粕と塩麴で漬け込み、肉の甘みと旨みを引き出す鉄板焼や、「あおりふぐ」をてっさ、から揚げ、天ぷらと多彩に味わう日本料理。鉄板で焼きあがる音や香り、日本料理の繊細な包丁さばきが目の前で繰り広げられるカウンターならではのライブ感も魅力です。2人の料理長がお届けする新たな食との出会い～邂逅（かいこう）～をお楽しみください。

詳細は別紙をご覧ください。

山吹「美食饗宴」
鉄板焼×日本料理 季節と食の邂逅（かいこう）

- 開催日 : 2024年1月19日（金）、20日（土）※2日間開催
- 場所 : 鉄板焼レストラン「山吹」（志摩観光ホテル ザ クラブ 2F）
- 時間 : 受付 17:30
ディナー 18:00～20:00
- 料金 : おひとり様 50,000円 税金・サービス料込（※ドリンクは別料金）
- 人数 : 各日11名様まで（定員に達し次第受付を締め切らせていただきます）
- ご予約 : 開催3日前18時まで。以降のお取消しは100%のキャンセル料を承ります。
- その他 : ご宿泊のお客様限定イベントとなります。
お料理は一斉スタートとなります。

- 料理内容 : ・先付け
・ふぐ料理
・伊勢海老料理
・肉料理
・御飯
・味噌汁
・デザート

※内容は食材の入荷状況等により変更になる場合がございます。



■料理担当



(左) 鉄板焼レストラン「山吹」料理長 栗野 正也 (くりの まさや)

2020年より志摩観光ホテル鉄板焼山吹料理長に就任。これまでの多くの現場経験を活かし、カウンターでの会話と臨場感を楽しめる鉄板焼きを提供。

(右) 和食総料理長 塚原 巨司 (つかはら きょうじ)

1987年都ホテル大阪(現シェラトン都ホテル大阪)日本料理「都」、「うえまち」で研鑽を積む。2016年伊勢志摩サミットで和食料理の提供に携わる。2019年志摩観光ホテル和食総料理長就任。

■三重の希少な日本酒を含むペアリング (オプション・数量限定)

料理に合わせ、清水清三郎商店「作 智(さとり)」、木屋正(きやしゅう)酒造「而今(じこん)」を含むイベント限定のペアリングをご用意します。 ※イベント料金には含まれません。

◆「美食饗宴」付 ご宿泊プラン

1泊 美食饗宴・朝食付き 2名1室ご利用時 おひとり様料金(税金・サービス料込)

	1月19日(金) ご宿泊	1月20日(土) ご宿泊
ザ クラシック	66,700円～	70,700円～
ザ ベイスイート	82,700円～	90,700円～

※客室タイプにより料金が異なります。詳しくはお問い合わせください。

※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が含まれています。

※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。

【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・レストラン予約)

以上