

志摩観光ホテル ザ ベイスイート開業 15 周年記念 「フレンチと和食が奏でる ガストロノミーランチイベント」 2023年10月9日（月・祝）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 2023 年開業 15 周年を迎えるザ ベイスイートの記念企画として、フレンチと和食が愉しめるランチイベントを 2023 年 10 月 9 日（月・祝）に開催します。

詳細は別紙のとおりです。



2023年10月10日（火）に開業15周年を迎えるザ ベイスイートのフレンチレストラン「ラ・メール」と和食「浜木綿」の料理が一度に愉しめるコラボイベントを開催します。志摩観光ホテルの料理を率いる第7代総料理長 樋口 宏江と和食総料理長 塚原 巨司。地元食材を主役にした料理の発信「伊勢志摩ガストロノミー」を体現する両シェフが、「未来への一皿」をテーマに料理をご用意します。また、ホテルで実際に使用した鮑の貝を加工したプレートと真珠を組み合わせたオリジナルのナフキンリングを製作しご参加の皆様へプレゼントいたします。

志摩観光ホテル ザ ベイスイート 開業 15 周年記念
「フレンチと和食が奏でる ガストロノミーランチイベント」

- 開催日： 2023 年 10 月 9 日（月・祝）
- 時間： <受付・ウェルカムドリンク> 12:00～12:30
<ランチイベント> 12:30～15:00
- 料金： お一人様 30,000 円（税金・サービス料込）※ドリンク別
- 場所： 受付・ウェルカムドリンク 和食「浜木綿」（ザ ベイスイート 4F）
ランチイベント フレンチレストラン「ラ・メール」（ザ ベイスイート 5F）
- 内容： 総料理長 樋口 宏江と和食総料理長 塚原 巨司によるコラボレーションコース
- 申込締切： 2023 年 10 月 2 日（月）18:00
- ご予約： お電話にて受付 0599-43-1211（代表）[受付時間 9:00～20:00]
※定員に達し次第受付を終了させていただきます。

鮑に新たな価値を。

ホテルで使用した鮑の貝を加工したいオリジナルのナフキンリングをプレゼント



料理で使用する鮑の貝殻を地元で貝工芸を製作する作家、塚 一久（さかいかずひさ）氏が薄く美しく磨き上げ、英虞湾で養殖された真珠と組み合わせたナフキンリングを製作。鮑を食材だけではなく、殻も加工することで新たな価値を生み出しました。また、ナフキンリングはバックチャームなどにアレンジできます。自然の産物を身近に感じていただきたいとご用意しました。

宿泊プラン

ランチイベント特別宿泊プラン（10/8・10/9 ご宿泊）

2名1室ご利用 お一人様料金（1泊ランチイベント・ご朝食付き）

	ザ クラシックご宿泊	ザ ベイスイートご宿泊
10/8（日） ご宿泊	57,000円～	83,500円～
10/9（月・祝） ご宿泊	50,000円～	70,000円～

【お客様からのご予約、ランチイベント・ご宿泊に関するお問い合わせ】

志摩観光ホテル TEL 0599-43-1211（代表） 9:00～20:00