



地元特産

伊勢志摩編

みえ旅紀行

松阪牛・伊勢海老など三重を代表する味覚をはじめ、伊勢真鯛・活サザエ・答志島産桃取サーモンなど三重県産の山海の幸を使用

期間:2023年9月1日(金)~11月30日(木) 予約制 2日前の18:00まで

お一人様 1泊2食付

※2名様より承ります。

16,364円

(税別)

(税込参考価格)

18,000円



夕食メニュー

- 先付菜 あおさりこんにゃくの酢味噌掛け
活サザエのマヨネーズ焼き キノコ風味
ホワイトエビと生ハムのベニエ ラビゴットソース
答志島産桃取サーモンの香草マリネ イクラ添え
合鴨とチーズのパイ包み クーリートマト
- 造り三種盛
- 魚料理 伊勢エビのウニ焼きと伊勢真鯛のソテー アメリカンソースとオリーブの香り
- 肉料理 松阪牛ロース肉のロースト(80g)温野菜添え
選べるソース(赤ワインソース・おろしポン酢・シャリアンペンソース)より1種

- 蒸物 伊勢うどんの小田巻き蒸し
御飯 むかご釜飯
香物 二種盛
留碗 味噌汁 焼茄子
- デザート モンブランケーキとフランボワーズムース
ミルクパレットのバニラアイス添え
久居なしのコンフィー赤ワイン風味
伊勢抹茶のクリームブリュレ

コーヒー

※仕入れ状況によりメニューが多少変更になる場合がございます。



公立学校共済組合津沼所 どうしん
プラザ洞津

〒514-0042 三重県津市新町1丁目6-28
TEL:059-227-3291(代) FAX:059-226-3185
<https://www.dohshin.jp> プラザ洞津



平面の無料駐車場84台

近鉄 津新町駅下車 徒歩2分

津ICより車で10分