



地元
特産

伊勢志摩編

みえ 旅紀行

たびにゃん



公立共済やすらぎの宿
キャラクター

期間：2025年3月1日（土）～5月31日（土）

予約制 2日前の18:00まで

「松阪牛・伊勢エビ、なばな、伊賀米」など三重を代表する味覚をはじめ、鳥羽産活サザエ、伊勢真鯛など伊勢志摩産にこだわった地物食材を豊富に使ったお料理をご用意しております。



先付 桜えび湯葉和え 三重県産なばなおひたし
前菜 鳥羽産活サザエのグラチネ トマト風味
北海道産ホタテ貝と桜エビのマリネ イクラ添え
錦爽どりのガランティヌ オーロラソース
アジのエスカベッシュ キャロットラペ
造り 四種盛
魚料理 三重県産伊勢エビのポワレ ウニ風味と伊勢真鯛の
リ・ソバーシュ焼き パルサミソースと軽いトマトソース
肉料理 A5松阪牛ロース肉のステーキ 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
アンピンソース)より1種

酢物 ホタルイカ酢みそ掛け
御飯 鯛釜めし
香物 二種盛
留碗 あさり味噌汁
デザート オペラケーキとドーム・オ・フランボワーズミ
ルクパレットアイスとフルーツ添え
かぶせ茶風味のプリン
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。

お一人様

1泊2食付

※2名様より承ります。

16,500円
(税サ込)