



「アワビ・松阪牛・伊勢エビ」など
三重を代表する味覚をはじめ
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

地元特産

みえ 旅紀行

- 先付 数の子ずんだ和え
前菜 鳥羽産イタヤ貝の白ワイン蒸し バジルソース
バナメイエビの生ハム巻き トリュフソース アワビのロースト
造り 四種盛
魚料理 伊勢エビのグラチネ仕立て トリュフとウニの香り
伊勢真鯛のガレット焼き アメリケヌソース
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 ムール貝スモーク甘酢 花れんこん
御飯 釜めし 三重県産コシヒカリ
香物 二種盛
留碗 味噌汁 焼茄子 みつば
デザート マロンのタルトとフランボワーズムース
プチフルーツ ミルクパレットのバニラアイス添え
カスタードプリン マンゴーソース
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。

期間：2025年9月1日(月)～11月30日(日)

予約制 2日前の18:00まで

お一人様

1泊2食付

16,500円(税サ込)

※2名様より承ります。



公立共通やすらぎの宿
キャラクター

