

三重県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。

★★★★
地元
特産
★★★★

みえ 旅紀行

- 先付 涼風冬瓜そぼろあんかけ
- 小鉢 ハモの湯引き 梅肉ソース
- 前菜 鳥羽産 平貝とアワビの白ワイン蒸し
ハモすり身 梅ドレッシング
水タコとトマトのミルフィユ仕立て
ブリエとマグロのタルタル
- 造り 四種盛
- 魚料理 三重県産伊勢エビのテルミドールと伊勢真鯛の
エチューベ アメリカーナソース
- 肉料理 A5松阪牛ロース肉のポワレ 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
- 御飯 白米 梅ちりめん
- 香物 二種盛
- 留挽 味噌汁 ナス じゅんさい みつば
- デザート ムースショコラ&パッションケーキ
ミルクレーブ ミルクパレットバニラアイス
- 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。



お一人様

1泊2食付

18,500円

(税サ込)

※2名様より承ります。

期間:2026年6月1日(月)～

2026年8月31日(月)

予約制 2日前の18:00まで

公立学校共済組合津宿所 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>



ホームページ



Instagram始めました

平面の無料駐車場 84台

近鉄 津新町駅より 240m

津I.Cより車で 10分



公立共済やすらぎの宿
キャラクター