

鳥羽市「とばーがー」認定委員会が公認！
伊勢海老や鮑などを使用した“1万円の高級バーガー”
『M.O.L.F. Premium-Burger』発売開始！

「鳥羽国際ホテル（三重県鳥羽市・客室数 121 室）」は、鳥羽市より『とばーがー』として 10 月 13 日（水）に認定されました、地元・伊勢志摩の食材を使用した当ホテルオリジナルバーガー 2 種類を、10 月 18 日（月）よりランチタイム（11：30～14：30）にご提供いたします。

※『とばーがー』とは・・・

『とばーがー』は、地元食材を活用した新しい取組みのモデルケースとして、平成 19 年に地元事業者と旅行雑誌編集部協力のもと、ご当地グルメ・創作バーガーとして誕生しました。鳥羽市が認定機関となり、①パテ（具材）部分に地元食材を一品以上使用、②注文を受けてから作る、③鳥羽市内で販売、の 3 つの基準をクリアした『とばーがー』がこれまでに当ホテルを含め 14 種類誕生しています。

【 鳥羽国際ホテル発『とばーがー』 】

① 『M. O. L. F. Premium-Burger (モルフ・プレミアム・バーガー)』 10,000 円(税込み)

高級食材をふんだんに使用したパティを玉城産黒米（古代米）の粉を使用したバンズでお召し上がりいただく贅沢なハンバーガーです。2～3 名でシェアいただけるボリュームです。

メインダイニング「シーホース」にてお召し上がりいただけます。（前日までの予約が必要となります）

※『M. O. L. F. Premium-Burger』命名の由来

MATSUZAKA Beef（松阪牛）、Oreille d' mer（仏語で鮑の意）、Langouste（仏語で伊勢海老の意）、Foie Gras（フォワグラ）の頭文字から、洋食料理長 山崎が命名。4 種類の厳選された食材を贅沢にお召し上がりいただける、鳥羽国際ホテルがお届けする Premium（プレミアム）なバーガーです。

② 『鳥羽の幸 潮騒バーガー』 1,500 円(税込み)

2 種類のパティを玉城産黒米（古代米）の粉を使用したバンズでお召し上がりいただけます。鳥羽市答志島の白砂海老やちりめんじゃこなど、地元でも評判の逸品を使用したバーガーです。

カフェ・ラウンジにてお召し上がりいただけます。



『M. O. L. F. Premium-Burger』

■①『M. O. L. F. Premium-Burger』について

①～④の食材に、ア)～カ)のソースをつけてお召し上がりいただけます。

シェフがおすすめの組み合わせをご提案します。

たくさんの種類をお召し上がりいただけるよう、バンズはやや小さめに焼いたものをご用意いたします。

なお、最初の組み合わせはお客様の前でシェフがお作りいたします。

➤ パティ（具材）

①ポイルした伊勢海老（伊勢エビ1尾約250～300g）

②鮑ステーキ（鮑1個約80g・アンチョビバターとチーズ添え）

③松阪牛ハンバーグ（約120g）

④フォアグラポワレ（50g×2枚）

イチジクカマンベールチーズ焼き

野菜スティック

➤ ソース

ア)アンチョビバター

イ)ピクルス・たまねぎ・アンチョビ

ウ)サルサ

エ)鮑の肝ソース

オ)パクチー入りタルタル

カ)自家製トマトソース

➤ バンズ

直径7cm～10cmの古代米のパンを中心に、クロワッサン、ピタパンなど、4～5種類程度をご用意しています。



～『M. O. L. F. Premium-Burger』 オススメの食べ方～

▼「松阪牛のハンバーグ」

古代米のパンにトマト・サラダ菜をはさみ、自家製トマトソースをかける食べ方がおすすめです。

▼「フォアグラ」

フォアグラに粒マスタードと黒蜜を合わせたソースをつけていますので、サラダ菜・トマトをはさんで、そのままおいしくお召し上がりいただけます。

▼「伊勢海老」

ピタパンにレタスとトマトをはさみ、ピクルス・たまねぎアンチョビを使用したオリーブオイルのソースをたっぷり入れる食べ方がおすすめです。

▼「鮑」

水菜・きゅうりをはさみ、鮑の肝を使ったソースをかける食べ方がおすすめです。

※鮑の肝ソース：肝、マッシュルーム、アンチョビ、エシャロット、ベーコンをすり潰し、フンドヴォーと赤ワインを加えたソース。

■②『鳥羽の幸 潮騒バーガー』について

➤ パティ

① 答志産白砂海老、一志豚ベーコン、トマト、たまねぎマリネ、水菜

② 答志産ちりめんじゃこ入りハンバーグ、あおさ海苔、カリカリちりめんじゃこ、チーズ

➤ ソース・付け合わせ

・ 自家製トマトソース

・ さつまいもチップ



『鳥羽の幸 潮騒バーガー』

* 本日この資料は以下の記者クラブに配布しています。

○三重県政記者クラブ

＜本件に関するお問い合わせ先＞
株式会社鳥羽国際ホテル TEL : 0599-26-4123

<添付資料>「鳥羽国際ホテル」施設概要

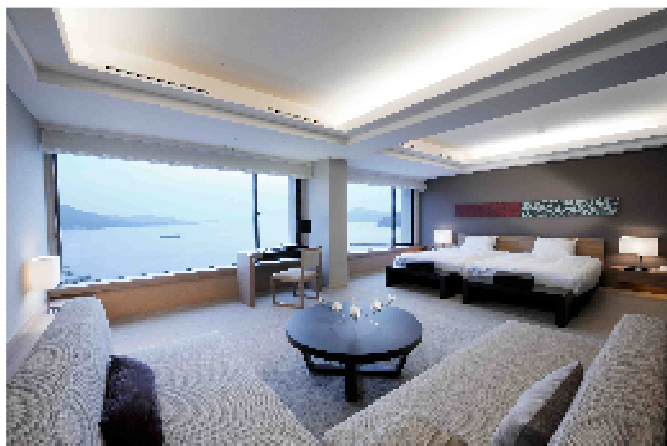
所在地：〒517-0011 三重県鳥羽市鳥羽 1-23-1

交通：近鉄鳥羽駅から徒歩 10 分 タクシー3分 シャトルバスの運行あり

客室数：オーシャンウイング 48 室 ハーバーウイング 32 室 潮路亭 41 室

【ホテルの特徴】

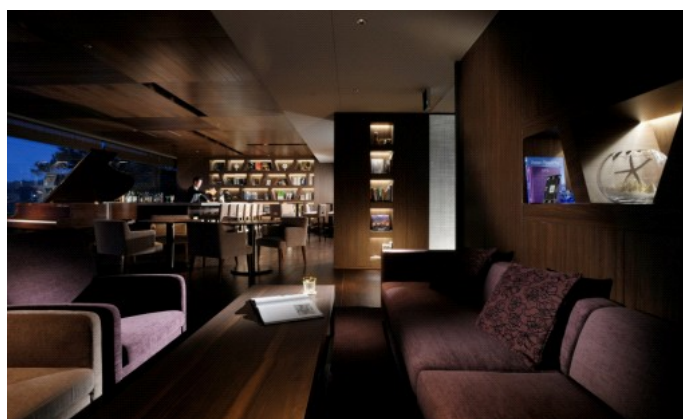
- ・ “真珠の海” 鳥羽湾の絶景をよりお楽しみいただけるようプランニングした客室
- ・ お客様の前で調理する『シェフズカウンター』を配した“地産地消”の「メインダイニング」
- ・ リゾート感あふれる「エントランスロビー」と「ライブラリー機能を備えたバー」
- ・ 三重県指定の伝統工芸「伊勢の型紙」の文様など、鳥羽ならではの空間デザイン
- ・ ミキモトグループによるリゾートエリアにおける“日本初”の本格的な「真珠スパ」



オーシャンビュー・スイート (56 m²)



シェフズカウンター



ライブラリー&バー



PEARL SPA by MIKIMOTO COSMETICS

【地図】

