



復刻料理を中心とした特別コースで懐かしいひとときを

1969年7月21日に開業し、ホテルの代名詞である「海の幸フランス料理」の歴史が始まったレストラン「ラ・メール」。
開業日からこれまでの歩みを知る第6代総料理長 宮崎 英男と伝統料理を継承する洋食総料理長 平山 明、そして歴代料理長とともに
お客様をお迎えしてきた、ソムリエ 椿 知也が当時のレストランの雰囲気再現、思い出エピソードの披露など
懐かしさとともに55年の感謝を伝える美食の時間をお届けします。

レストラン「ラ・メール ザ クラシック」開業55周年記念

～美食の歓び～ 一皿に想いを馳せる特別な一夜

2024年 7月 19日(金)

場所 レストラン「ラ・メール ザ クラシック」(ザクラシック1F)

時間 受付 17:45 / ディナー 18:00

料金 お一人様 ￥45,000 [料理・お飲み物込]

ご予約 2024年7月14日(日)18:00まで

特別宿泊プラン (1泊2食 美食会・朝食付)

- ザ クラシック ご宿泊 ￥71,000～
- ザ ベイスイート ご宿泊 ￥87,000～

※上記は2名1室ご利用時、お一人様料金(税金・サービス料込)です。

※ご利用人数、お部屋タイプにより料金が変わります。詳しくはお問い合わせください。

メニュー

アミューズ ブーシュ

わたりがにのサラダ セルクル仕立て

うにと海老のスフレ

松阪ビーフコンソメ
ブティ マルミット

鮑の塩釜

松阪牛ローストビーフ

デザート “未来へ”

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合があります

※特別催事につき他の優待割引等のご利用は承りかねます。 ※ドレスコード:スマートカジュアルにてご参加をお願いします。 ※ご参加は20歳以上の方とさせていただきます。

※予約後のキャンセルにつきましては7月14日18時より100%の取消料を申し受けます。 ※入荷状況によりお料理・お飲み物を変更する場合がございます。

※食品アレルギーのある方は事前にお知らせください。 ※お車を運転されるお客様へのアルコール類のご提供は差し控えていただいております。

<ご予約・お問合せ> 517-0502 三重県志摩市阿児町神明731 TEL 0599-43-1211 (9:00 - 20:00)

<https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>

Shima Kanko Hotel