



都リゾート 志摩 ベイサイドテラス

# 三重・地元感謝フェア

2024年3月13日(木)まで

※12/30~1/3、2/4~2/8を除く

[期間限定・室数限定] 特別ご優待



フランス料理 (パールコース)



和食会席 (千草会席)

気軽にホテルステイと季節の料理が楽しめる

## 1泊2食 スタンダードプラン

平日・1室2名利用

通常料金 ¥21,500 — 優待料金 おひとり様 ¥17,900(税込)

お部屋 | ガーデンツイン 又は 和洋室

お食事 | 《夕食》 フランス料理 又は 和食会席

《朝食》 平日/洋食、土・日・祝日/洋食 又は 和食

※休前日利用 ¥3,500 アップ ※1室3~4名利用は ¥1,000 引き

※オーシャンツイン利用 ¥3,500 アップ ※スーペリアツイン利用 ¥8,000 アップ

※ご予約の際に「中日新聞を見た」とお申し付けください。 ※料金は税・サービス料込です。 ※掲載の写真とメニューは12/13までの秋メニューです。12/14より冬メニューに変更となります。 ※食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。 ※写真はすべてイメージです。 ※他の優待・割引との併用はできません。

### 《夕食メニュー》

#### フランス料理

- ・魚介のサラダ仕立て  
木苺とパッションのソースで
- ・紅はるかのポターージュ  
フルム・ダンペールクリームと干し芋を添えて
- ・南伊勢町産お炭付き鯛のポシェ  
伊勢どり大根のクーリ
- ・牛ロース肉のロースト  
西洋わさび風味 ジュのソース
- ・デザート
- ・コーヒー又は紅茶

#### 和食会席

- 先付 銀杏豆腐 法蓮草 菊 つるむらさきの花
- 前菜 鱈と湿地酢橘酢 茄子と烏賊胡麻和え  
鮭有馬山椒煮 青菜寿司 かり とび子  
むかご真丈 長芋唐揚げ
- 造り 伊勢まだい 鮪 カンパチ
- 炊合せ 伊勢どり 大根 長葱 紅葉人参 隠元 針生姜
- 焼物 鱈錦秋焼 牛蒡梅酢 酢どり蓮根
- 揚げ物 海老東寺揚 青唐 舞茸 抹茶塩
- 酢の物 鱈黄身酢掛け くらげ 蕪 胡瓜 紫キャベツ
- 御飯 結びの神
- 香の物 三種盛
- 留 椀 赤出汁
- デザート 栗羊羹 ぶどう 柿



洋朝食の一例



ガーデンツイン



オーシャンツイン



スーペリアツイン

Miyako Resort Shima Bayside Terrace





フランス料理 (ハーモニーコース)



和食会席 (露草会席)

伊勢海老と旬の味覚を堪能・料理長お勧めプラン

## 1泊2食 デラックスプラン

平日・1室2名利用

通常料金 ¥25,500 **優待料金** おひとり様 **¥21,900**(税込)

お部屋 | ガーデンツイン 又は 和洋室

お食事 | 《夕食》 フランス料理 又は 和食会席

《朝食》 平日/洋食、土・日・祝日/洋食 又は 和食

※休前日利用 ¥3,500 アップ ※1室3~4名利用は ¥1,000 引き

※オーシャンツイン利用 ¥3,500 アップ ※スーペリアツイン利用 ¥8,000 アップ

※ご予約の際に「中日新聞を見た」とお申し付けください。 ※料金は税・サービス料込です。 ※掲載の写真とメニューは12/13までの秋メニューです。12/14より冬メニューに変更となります。  
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。 ※写真はすべてイメージです。 ※他の優待・割引との併用はできません。

### 《夕食メニュー》

#### フランス料理

- ・地養卵とトリュフのスクランブルエッグ  
松阪豚ベーコン添え
- ・伊勢海老とパパロアのガトー  
ソース・アメリカネ
- ・松茸と太刀魚のスープ仕立て
- ・甘鯛の鱗焼き フォワグラと燕のソース
- ・牛フィレ肉のボワレ 赤ワインソース  
椎茸とマイタケのデュクセル添え
- ・デザート 赤ぶどうのジュレ  
白ぶどうのソルベ添え
- ・コーヒー又は紅茶

#### 和食会席

- 先付 法蓮草と蟹のお浸し 叩きなめこ 菊  
前菜 鱈と湿地酢橘酢 茄子と烏賊胡麻和え  
鮎有馬山椒煮青菜寿司 かり とび子  
むかご真丈 長芋唐墨かけ  
造里 伊勢海老 伊勢まだい 鮪  
炊合せ 鱈 里芋 南瓜 柚子 紅葉麩 隠元  
焼物 大根玉味噌 鮑バター焼 銀杏 舞茸 はじかみ  
揚げ物 カマス葛衣揚げ パールポーク長葱巻 青唐 真珠塩  
酢の物 帆立梅酢掛け 蕪 胡瓜 人参 パプリカ  
御飯 結びの神  
香の物 三種盛  
留 椀 鬼殻汁  
デザート 栗羊羹 メロン ぶどう 柿



ブリリアントコース



収穫祭

### フレンチレストラン アッシュ・ドール

ご夕食 予約制 5:30p.m. ~ 7:30p.m. (L.O.)  
※土・日・祝は 8:30p.m. (L.O.)

三重、伊勢志摩や季節の食材などを取り入れた彩り豊かなフランス料理をお楽しみいただけるフレンチレストラン。料理に合わせたペアリングドリンクもご用意しています。

- ベルルコース ¥8,000
- ハーモニーコース ¥12,000
- ブリリアントコース ¥16,000  
(料金は税・サービス料込)

h d'or  
RESTAURANT FRANÇAIS



### 和食レストラン イグレック志摩

ご夕食 予約制 5:30p.m. ~ 7:30p.m. (L.O.)  
※土・日・祝は 8:30p.m. (L.O.)

季節感溢れる会席料理を気軽にご堪能いただける和食レストラン。三重県の地酒やクラフトビールなどとともにお楽しみください。

- 千草会席 ¥8,000
- 露草会席 ¥12,000
- 収穫祭会席 ¥16,000  
(料金は税・サービス料込)

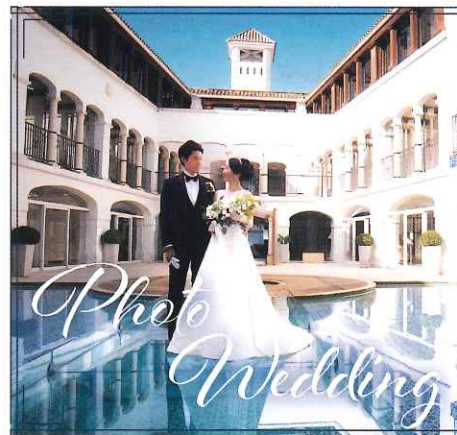
igrek 志摩  
DUO JAPONAIS-FRANCAIS



## クリスマスディナー 2023

《予約制》

開催日 | 2023年12月22日(金)~25日(月)  
時間 | ご夕食 5:30p.m. ~ 7:30p.m. (L.O.)  
※土・日・祝日は 8:30p.m. (L.O.)  
会場 | フランス料理 アッシュ・ドール  
料金 | お一人 14,000円(税・サービス料込)  
※ご利用日の3日前までにご予約ください。  
※写真はイメージです。  
※シャンパンは含まれておりません



### Location Photo Wedding

ロケーションフォトプラン

美しいロケーションをバックに  
プロのカメラマンが映し出す幸せのカタチ

平日 photo ¥286,000 (税込)

写真アルバム(10ページ) / ドレス1点  
タキシード1点 / ヘアメイク / 控室

※ご要望に応じたオプションもご用意いたしております。  
※土・日・祝日は、¥110,000UPとなります。



## 都リゾート 志摩 ベイサイドテラス

〒517-0501 三重県志摩市阿児町鶴方 3618 番地 33

賢島駅からホテルまでは無料のシャトルバスをご利用いただけます。  
賢島駅よりシャトルバスで約7分。

ご予約・お問い合わせ 都リゾート 志摩 ベイサイドテラス予約係  
**TEL.0599-43-7211 9:00~19:00**

ご予約の際に「中日新聞を見た」とお申し付けください

志摩 ベイサイドテラス

検索

f

Instagram icon

フォロー&いいね!  
お願いします

※写真はイメージです。表示料金は全てサービス料・税金が含まれます。