



30周年の歩み

【沿革】

- 1995年 7月 「賢島宝生苑」開業
- 2004年 8月 チャペル「シンフォニー」オープン
- 2006年 12月 賢島初の温泉
伊勢志摩温泉「朝なぎの湯・夕なぎの湯」開湯
- 2011年 3月 華陽棟 最上階「特別室」リニューアルオープン
- 2016年 5月 「第42回先進国首脳会議(通称:G7伊勢志摩サミット)」開催
議長国会見場として使用される
- 2018年 7月 レストラン「英虞のうみ」リニューアルオープン
- 2023年 5月 華陽棟 特別フロア『翠景～Suikei～』リニューアルオープン
- 2023年 6月 「G7三重・伊勢志摩交通大臣会合」開催
歓迎レセプションの会場として使用される
- 2025年 7月 30周年を迎えます



アクセス

[鉄道をご利用の場合]

- ・近鉄名古屋駅～賢島駅/近鉄特急で約2時間10分
- ・大阪難波駅・大阪上本町駅～賢島駅/
近鉄特急で約2時間30分
- ・近鉄京都駅～賢島駅/近鉄特急で約2時間45分

[賢島駅⇄賢島宝生苑 無料送迎バス約3分]

ご予約・お問い合わせ

〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明718番地の3(賢島)
TEL:0599-43-3624 予約直通
 受付時間 / 平日:9時～19時 日・祝日:9時～18時

周年キャンペーン情報 随時更新中



WEB



Instagram

賢島宝生苑

開業30周年プランのご案内

日頃よりご愛顧賜りまして誠にありがとうございます。

賢島宝生苑は令和7年7月7日に開業30周年を迎えます。

皆様への「感謝」と節目の年を迎える「喜び」の気持ちを込めて、

3つの特別プランをご用意いたしました。





地元の伊勢志摩産の食材を メインに取り入れた特別メニュー

宿泊期間 5/6 ~ 9/30 (除外日: 8/9~16, 9/2~4)

特別プランでご予約の皆様に

30周年記念品
「未来へのかけ箸」をプレゼント

※大人の方限定

Web予約はこちら



皆様からのご支援とご愛顧のおかげで、賢島宝生苑は30周年を迎えることができます。心から御礼申し上げます。皆様への感謝を込めまして、30周年を記念する特別なお料理をご用意いたしました。



どれも自然に恵まれた三重県・伊勢志摩地域ならではの食材を使用。素材本来の旨味を引き出し、彩りも鮮やかに仕上げたお料理を、ぜひご堪能ください。

30周年特別プラン「なごみ」プラン

部屋 華陽棟・燦陽棟 標準客室

食事 夕朝食ともお食事会場

料金 おひとり様あたり

燦陽棟: 1室2名様 24,000円~、1室3名様 22,000円~、1室4・5名様 21,000円~
華陽棟: 1室2名様 26,000円~、1室3名様 24,000円~、1室4・5名様 23,000円~

※表記は平日の料金 ※消費税・サービス料込 入湯税150円別



燦陽棟 標準客室一例

おしながき
 乾杯 さんざしジュース
 前菜 酒肴三種盛り合わせ
 お造り 魚介四種盛り合わせ
 温物 伊勢まだいの海鮮しゃぶしゃぶ
 ばん酢 伊勢海老真薯と蒸し鮑のソテー
 中皿 二色ソース野菜付け合わせ
 蓋物 伊勢の国健康豚角煮
 野菜炊き合わせ
 …ほか



松阪牛と伊勢まぐろをサラダ仕立てです



30周年特別プラン「みやび」プラン

部屋 特別フロア『翠景』純和室・ベッド付和室

食事 夕朝食ともお部屋食

おしながき
 乾杯 さんざしジュース
 バレット寄せ盛り 前菜 酒肴三種盛り
 お造り 魚介四種盛り 伊勢海老洗い 他
 温物 活け鮑陶板焼き レモン汁
 中皿 松阪牛赤身ローストと伊勢まぐろの漬 ジュレ掛けサラダ アボカドズッキーニ 他
 揚げ物 車海老の天麩羅 野菜付け合わせ
 蒸し物 太刀魚と胡麻豆腐の羽二重蒸し 柚子餡掛け
 お食事 伊勢まだいたれ掛け御飯 浅漬け三種盛り
 香の物 しじみと青さのすまし汁
 留め椀 旗岡豆腐 黒蜜添え
 デザート カットフルーツ

料金 おひとり様あたり

1室2名様 35,000円~、1室3名様 33,000円~、1室4名様 32,000円~

※表記は平日の料金 ※消費税・サービス料込 入湯税150円別 ※ベッド付和室は2名様定員



※2名様イメージ



メインは「松阪牛すき焼き」か「松阪牛しゃぶしゃぶ」からお選びいただけます

30周年特別プラン「松阪牛極み」プラン

部屋 特別フロア『翠景』純和室・ベッド付和室

食事 夕朝食ともお部屋食

料金 おひとり様あたり

1室2名様 40,000円~、1室3名様 37,000円~、1室4名様 36,000円~

※表記は平日の料金 ※消費税・サービス料込 入湯税150円別 ※ベッド付和室は2名様定員

おしながき
 乾杯 さんざしジュース
 冷菜 松阪牛もも肉の和風ロースト
 お造り 松阪牛イチボの握り寿司
 温物 松阪牛ロース肉 Aしゃぶしゃぶ Bすき焼き ※メイン(温物)はA、Bのどちらからよりお選びいただけます。
 台の物 松阪牛フィレ肉の和風サイコロステーキ みぞれ鍋
 揚げ物 松阪牛ロース肉のカダイフ揚げ
 御飯 伊賀米コシヒカリ 松阪牛肉味噌添え
 糖漬け二種盛り
 香の物 青さのすまし汁
 留め椀 旗岡豆腐
 デザート