

鳥羽国際ホテル 潮路亭「ダイニング 白石」
月替わりの旬の特別メニュー『鳥羽の味暦』^{あじごよみ}誕生
2016年11月1日より販売開始

「鳥羽国際ホテル 潮路亭（三重県鳥羽市）」の「ダイニング 白石」では、2012年4月1日のリニューアルオープン以降、“旬産旬消”をテーマにモダン会席料理をご提供しております。この度、2016年11月1日より、白石旬の特別メニュー『鳥羽の味暦』の販売を開始いたします。テーマである“旬産旬消”、“和モダン”をさらに深化し、季節の旬を視覚と味覚で味わえる月替わりの特別メニューです。



旬の特別メニュー『鳥羽の味暦』 冬の海の贈り物



ダイニング白石

【白石 旬の特別メニュー『鳥羽の味暦』】の特徴

1. 地元の市場で買い付ける旬の食材と三重の器
2. お客様の目の前で仕上げる月替わりのおもてなし
3. 1日2組限定、潮路亭がおすすめする最上級宿泊プラン

1. 地元の市場で買い付ける旬の食材と三重の器

地元の市場にあがった新鮮な魚介類やホテル自家農園・契約農家の野菜など地元の食材にこだわっています。また、三重の特産品である萬古焼の器を使用し、目でも楽しめる盛り付けです。



伊勢志摩の海のあら見



小春日のおもてなし

※仕入れ状況により、食材が変更になる可能性があります。

2. お客様の目の前で仕上げる月替わりのおもてなし

11月の「冬の海コース」では、料理人がテーブルの脇で寿司を握ります。醤油とバルサミコ酢でツケにした鰹や、あらはだなどの珍しいネタもお楽しみいただけます。12月の「一陽来“福”コース」では、伊勢海老料理を予定しております。毎月異なるおもてなしをお楽しみください。



目の前で握る寿司

3. 1日2組限定、潮路亭がおすすめする最上級宿泊プラン

旬の特別メニュー『鳥羽の味暦』と潮路亭がおすすめする客室「プレミアムスイート」と「特別和室」をセットにした、1日2組限定の「最上級プラン」を販売いたします。ご夕食時は鳥羽湾が見える窓側のお席をご用意いたします。旬の食材と三重の器、目の前で仕上げるおもてなしをぜひご堪能ください。

<「最上級プラン」概要>

◆期間

2016年11月1日（火）～

◆料金（2名一室・お一人様料金・1泊夕食付）

¥37,700（税込）～ ※1日2組限定

◆ご予約

予約専用フリーダイヤル 0120-593-404（8：00～20：00）

※上記時間外は、代表電話 0599-25-3121 にて承っております。



ダイニング白石

※鳥羽国際ホテル潮路亭公式 HP の「お知らせ」に本リリースを掲載しております。<http://www.shiojitei.jp/>

【株式会社鳥羽国際ホテル 会社概要】

所在地	三重県鳥羽市鳥羽 1-23-1
設立	2001 年 10 月 10 日
代表取締役社長	天野 矩幸
客室数	126 室
公式ホームページ	http://www.tobahotel.co.jp

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社鳥羽国際ホテル 担当：販売部 隅田・鶴田・小柳・吉岡

TEL : 0599-26-4120