

2017 年 2 月 7 日

報道関係者各位

伊勢志摩リゾートマネジメント株式会社

伊勢神宮の拠点・国内外のVIPも数多くご宿泊「鳥羽国際ホテル」
“リゾート Washoku” をコンセプトに和食レストラン「もんど岬」
2017 年 3 月 21 日リニューアルオープン
～先着^{とば}108名様・1日1室限定モニター宿泊プラン販売～

■鳥羽国際ホテル（三重県鳥羽市・客室 126 室）は、2017 年 3 月 21 日、和食レストラン「もんど岬」をリニューアルオープンいたします。

■鳥羽国際ホテルが建つ鳥羽湾を一望できる主水岬^{もんど}、その土地の名前を称した和食レストラン「もんど岬」は、1964 年のオープン以来、地元の食材を使った和食会席を多くのお客様にご利用いただきました。この度、“リゾート Washoku” をコンセプトにメニューとハードをリニューアルし、新しい「もんど岬」へと生まれ変わります。

■鳥羽国際ホテルは、1964 年の開業以来、日本の皇族方や国内外の賓客を幾度となくお迎えし、50 年超の歴史を積み重ねてまいりました。2016 年 5 月に開催された伊勢志摩サミットでは、アメリカ大使館およびメディアの関係者に貸切でご利用いただきました。

これまで以上に魅力的な滞在空間とホスピタリティ溢れるサービスを提供してまいります。

【和食レストラン「もんど岬」リニューアル概要】

- ① 料理長自らが市場で買い付ける朝獲れ素材のこだわり
 - ② シェフズキッチンライブ感と鳥羽湾の景色を愉しむ“リゾート Washoku”
～お客様が選ぶ食材でご提供～
 - ③ 三重県の素材を用いた Simple Luxury なしつらえ
- ◎もんど岬リニューアルオープン記念モニター宿泊プランのご案内



市場で買い付けた魚介をふんだんに使った「市場のにぎわい」

<リニューアルの主な特徴>

①料理長自らが市場で買い付ける朝獲れ素材のこだわり

新しい「もんど岬」のお料理は、素材にこだわります。伊勢志摩は、かつて「御食国（みけつくに）」と呼ばれ、豊富な山海の幸を皇室や朝廷に献上していた食材の宝庫です。

「もんど岬」でご提供する食材は、料理長自らが、船で鳥羽市の答志島へ出向き、市場で買い付けた伊勢志摩の新鮮な魚介をふんだんに使用します。10年以上、市場で目利きをしている料理長が選んだ新鮮な魚介は、伊勢海老・鮑だけでなく、その時期しか獲れない旬の魚介や、スーパーに出回らない魚介なども含まれ、味はもちろんのこと珍しさからの楽しみもご提供します。

また、海の幸だけではなく、三重県が誇る松阪牛・熊野地鶏・松阪豚・地元の野菜など、旬にこだわり旨みのある食材も合わせてご提供します。

※仕入れの状況は市場の営業日や天候によるため、朝獲れ素材をご提供できない場合もございます。



鳥羽・志摩の冬の海の恵み



夏の味覚 志摩産黒鮑の造り



熊野地鶏



松阪豚



地元野菜



大石料理長 答志島への買い付けの様子

【和食料理長・大石 清隆 プロフィール】

1958 年三重県志摩市出身

1976 年より和食料理人の道へ

合歓の郷（現 NEMU HOTEL & RESORT）、硫黄島、屋久島のリゾートホテルを歴任し、1990 年から鳥羽国際ホテルに勤務。

2006 年に和食料理長に就任し、現在に至る。

地元の伊勢・鳥羽・志摩の食材を知りつくし、旬の食材の旨みを引き出す料理に定評がある。

②シェフズキッチンライブ感と鳥羽湾の景色を楽しむ“リゾート Washoku”

～お客様が選んだ食材でご提供～

レストランの中央に、シェフズキッチン新設します。料理長自らが市場で買い付けた魚介から、お客様がお好みの食材をお選びいただき、その素材を使って料理長がシェフズキッチンで腕をふるいます。移りゆく鳥羽湾の景色と調理人の技、お客様の目の前で手間かけた料理から立ち上がる香りや音を感じながら、従来の会席料理のスタイルにとらわれることない、リゾートスタイルの Washoku をご用意しております。

料理長特別コースでは、当日のおすすめの食材と調理方法をお客様と相談し、その日だけの特別なコースをお作りいたします。

③三重県の素材を用いた Simple Luxury なしつらえ

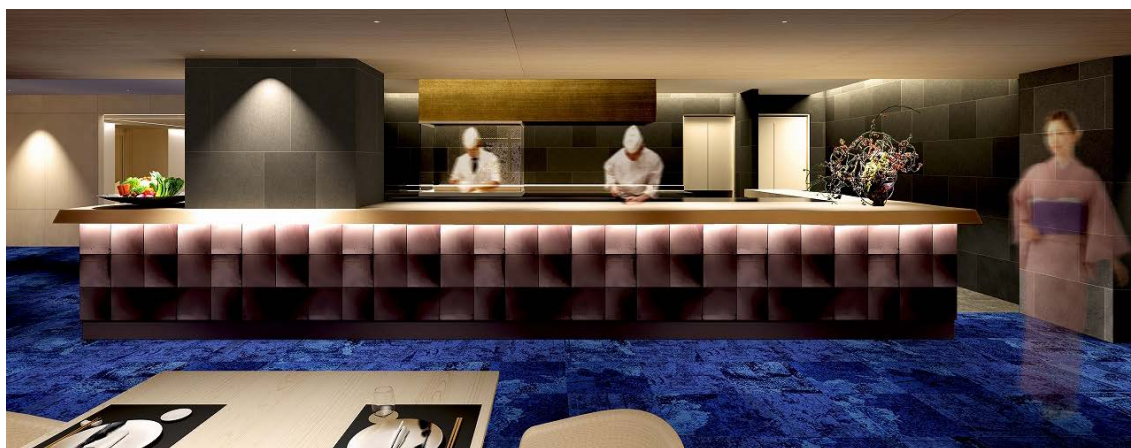
レストランの内装は、素材にこだわる料理をより引き立てるためにシンプルでありながら、三重県传统文化である万古焼のタイル、樹齢約 300 年の三重県産伊勢桧の一枚板のカウンター、三重の職人による組子の装飾などを使用し、ラグジュアリーな空間に生まれ変わります。



市場で買付けた魚介から
お客様のお好みの食材をお選びいただきます



シェフズキッチンで調理をする様子
(イメージ)



シェフズキッチン (イメージ)



鳥羽湾を見渡す海側の客席 (イメージ)

◎もんど岬リニューアル記念モニター宿泊プランのご案内

リニューアルを記念し、先着^{とば}108名様・1日1室限定の特別なモニタープランをご用意いたしました。

<もんど岬リニューアル記念モニター宿泊プラン>

◆期間：2017年3月27日～2017年6月30日（除外日：2017年5月3日～2017年5月5日）

◆料金：レギュラー・スイート 56㎡ 2名一室・1泊夕朝食付き

お一人様あたり 19,440円（通常料金 29,440円）

※料金は税込です。

※休前日のご宿泊の場合はお一人様 5,000円の追加料金がかかります。

◆夕食：伊勢志摩の旬を愉しむコース（お一人様 10,800円）が付いています。



伊勢志摩の旬を愉しむコース（イメージ）



レギュラー・スイート 56㎡

<リニューアル記念 答志市場買い付け見学>

料理長や調理人が答志市場で買い付ける様子を見学いただける特別オプションです。

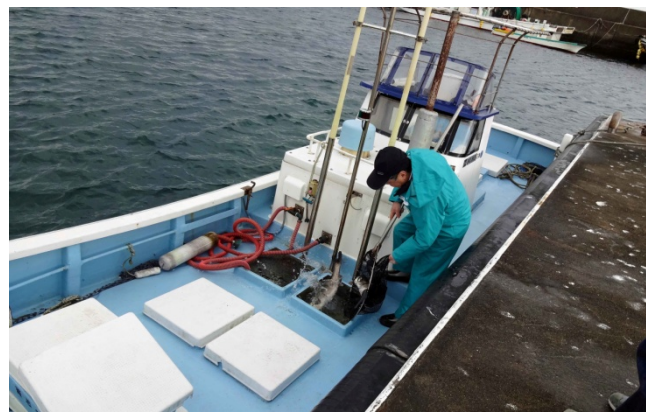
◆期間：2017年3月21日～2017年6月30日

※答志市場の競りは、昼の12時半頃に開催されます。火・土曜日は市場の定休日です。

※競り落とした魚を、夕食の食材としてお選びいただけます。（内容により、追加料金を申し受けます。）

※定期船・往復乗船券（お一人様 1,080円）をご負担いただきます。

※天候により、お受けできない場合がございます。



<ご予約・問い合わせ>

鳥羽国際ホテル 代表電話 0599-25-3121 にて承っております。

モニター宿泊プランを3名様以上でご利用の場合には、予約係へご相談ください。

【レストラン概要】

名 称： 和食レストラン「もんど岬」

営業時間： 夕食 17：30～22：00（L.O 20:30）

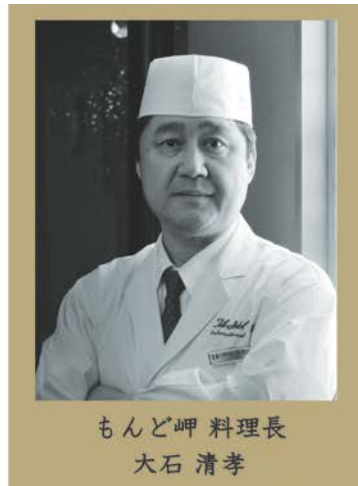
席 数： 72 席 （テーブル 15 卓 54 席、個室 2 室 18 席）

【鳥羽国際ホテル 料理長】

鳥羽国際ホテルが誇る自慢の料理長、今回の主役はもんど岬の大石料理長です。



洋食総料理長
山崎 俊和



もんど岬 料理長
大石 清孝



潮路亭亭主 白石・清石
嶋田 滋



シーホース 料理長
西尾 博仁

【鳥羽国際ホテル概要】

所在地	三重県鳥羽市鳥羽 1-23-1
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

【地図】



＜本件に関するお問い合わせ先＞

伊勢志摩リゾートマネジメント株式会社

担当：広報・企画課 小柳、濱岡

TEL：0599-25-3121