株式会社近鉄・都ホテルズ
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55
TEL：06-6774-7658　FAX：06-6774-0022
2026 年 10 月 30 日
No.MRS-10-2026

志摩観光ホテル

レストラン列車「Les Saveurs 志摩」ご乗車のお客様限定 特別宿泊プランを販売

列車からホテルへ続く、三重・伊勢志摩の美食の旅

2026 年 11 月 1 日（日）から 2027 年 10 月 31 日（日）まで

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731、総支配人：緒方 克美）では、総料理長 樋口宏江が車内で提供されるフレンチコースを監修する、レストラン列車「Les Saveurs 志摩（レ・サヴール・しま）」にご乗車のお客様に向け、特別宿泊プランを販売します。列車の旅の余韻とともに、志摩観光ホテルならではの料理と、ゆったりと流れる「志摩時間」をお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



LES SAVEURS
志摩



別 紙

本宿泊プランは、列車での食体験に続き、ホテルでも三重・伊勢志摩の食の魅力に触れていただきたいとの想いから生まれました。ご夕食には、当ホテルが受け継ぐ「海の幸フランス料理」を味わうフレンチコースと、伊勢志摩の海の幸や三重の山の恵みを盛り込んだ和会席をご用意します。また、アーリーチェックインまたはレイトチェックアウトの特典により、客室や英虞湾を望むゲストラウンジで、よりゆっくりとおくつろぎいただけます。

宿泊プラン概要

■対　象　「Les Saveurs 志摩」にご乗車のお客様

■期　間　2026 年 11 月 1 日（日）～2027 年 10 月 31 日（日）

■料　金　1 泊夕食（特別メニュー）、朝食付　2 名 1 室ご利用時のおひとり様料金

ザ クラシック　　50,000 円 より

ザ ベイスイート　77,000 円 より

■夕　食　フレンチ・和食をご用意しています。

フレンチコース「Rencontre（ランコントレ）」

フレンチレストラン「ラ・メール」（ザ ベイスイート 5F）

レストラン「ラ・メール ザ クラシック」（ザ クラシック 1F）

和会席「常磐（ときわ）」

和食「浜木綿」（ザ ベイスイート 4F）

■プラン特典

ザ ベイスイートご宿泊・ザ クラシックご宿泊ともにアーリーチェックイン
またはレイトチェックアウト（いずれか 1 時間）

■ご予約条件

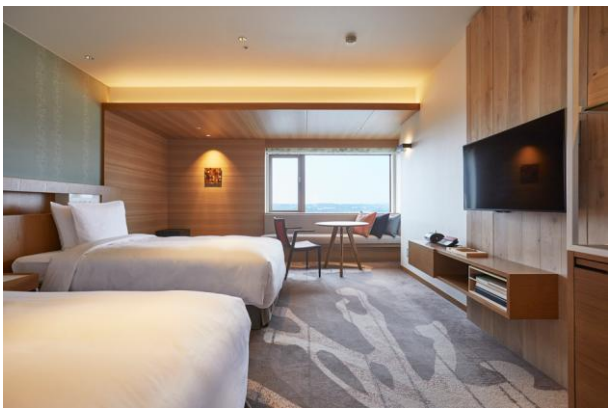
ご宿泊日の 7 日前までにご予約ください

チェックイン時に、「Les Saveurs 志摩」の予約完了画面（画面提示または印刷物）のご提示をお願いします。

■予　約　お電話またはホテル公式ホームページにて承ります。



ザ ベイスイート客室



ザ クラシック客室

■お客様からのご予約・お問い合わせ先

志摩観光ホテル　TEL 0599-43-1211（代表）　9:00～20:00

ご夕食のご案内

フレンチコース Rencontre -ランコントレ
~三重の恵みとの出会い、受け継がれる味わい~

フランス語で「出会い」を意味する「Rencontre」には、列車の旅から続く三重の豊かな食材との出会いと、ホテルを訪れる皆様とのご縁への想いを込めています。長く愛されてきた「伊勢海老クリームスープ」「鮑ステーキ」に加え、G7 伊勢志摩サミットで提供された料理をアレンジした、総料理長 樋口宏江のスペシャリテ「海の幸 トマトのデクリネゾン」をご用意。伝統と創意が息づく「海の幸フランス料理」をお楽しみいただけます。



メニュー

アミューズ ブーシュ／海の幸 トマトのデクリネゾン／伊勢海老クリームスープ／
鮑ステーキ ブールノワゼットソース／デセール／パン／コーヒー・小菓子

◎**提供店舗**　**フレンチレストラン「ラ・メール」**（ザ ベイスイートご宿泊）
レストラン「ラ・メール ザ クラシック」（ザ クラシックご宿泊）





和会席　「常磐」-ときわ
伊勢志摩の変わらぬ豊かさへの願いを込めて。

伊勢志摩の海の幸と三重の山の恵みを、日本料理の多彩な仕立てでお届けします。伊勢海老や鮑、伊賀牛、松阪牛など、土地が育む味わいを盛り込み、季節の地元食材を活かした彩り豊かな会席に仕立てました。



お品書き

前　菜　彩り七種盛り合わせ

吸　物　清水仕立て 伊勢海老または鮑真薯 すじあおのり

造　り　伊勢海老と鮑の造り 伊勢まぐろ など

焼　物　伊賀牛味噌漬け焼き 焼魚

揚げ物　蒸し鮑の揚げ物 雲丹磯辺揚げ 野菜

食　事　押し寿司三種
伊勢海老（または煮鮑） 松阪牛 季節の魚昆布締め

留　椀　伊勢海老の赤だし

水菓子　甘味と果実盛り合わせ



◎提供店舗　和食「浜木綿」
（ザ ベイスイート／ クラシック ご宿泊共通）

［志摩観光ホテル］

公式サイト　https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/

公式 Instagram　https://www.instagram.com/shimakankohotel/

公式 Facebook　https://www.facebook.com/shimakankohotel

公式メールマガジン「しまびより」のご案内

https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/topic/information/196

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には、消費税およびサービス料が含まれています。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合があります。

以 上