

News Release

2016年10月31日

報道関係者各位

NEMU HOTEL & RESORT

「とにかく食事が美味しい！」宿泊施設 全国10位にランクイン！ NEMUならではの伊勢志摩「秋の美味しさ」をご提供

NEMU HOTEL & RESORT(三重県志摩市浜島町 総支配人 天野 矩幸)は、10月の伊勢海老解禁と合わせ、和食レストラン 里海(さとうみ)のメニューをグレードアップいたしました。

今春3月18日に全面改装したレストラン 里海は、四季の移ろいを彩る盛り付けで、地元の新鮮な食材と伊勢志摩の自然、風土をお愉しみいただくことをお客様に提案し、高い評価を頂戴しています。

この度、10月15日発行されましたビジネス情報誌「週刊ダイヤモンド」で、「とにかく食事が美味しい！」部門で全国10位にランクインいたしました。また、三重県の宿泊施設では、当施設とグループ施設の鳥羽国際ホテルの2施設のみという、とても誇らしい結果でございました。

伊勢海老が解禁を迎えるこれから時期は、この地ならではの秋の味覚と、三重県を代表とする高級食材を使用し、これまで以上に総料理長・吉田道彦が和食の伝統技法に裏打ちされ、確かな技と感性により、ご提供させていただきます。

NEMU HOTEL & RESORTが建つ三重県志摩市では、今年5月に伊勢志摩サミット(主要国首脳会議)が開催されました。その世界の要人をおもてなした風光明媚だけではない豊穡の国 伊勢志摩の海だからこそこの秋の味覚と、リゾート感溢れるレストラン 里海の空間、そしてこれまでにない臨場感でこれからもお客様をおもてないたします。



宝烙焼き 伊勢海老と鮑のプロジェット

順位	施設名	所在地	スコア
1		新潟/南魚沼	21.8
2		佐賀/唐津	9.4
3		鹿児島/屋久島	8.8
4		北海道/洞爺	8.7
5		栃木/那須	8.6
6		静岡/修善寺	8.5
7	鳥羽国際ホテル	三重/鳥羽	5.0
8		奈良/桜井	4.8
9		京都/嵐山	4.8
10	NEMU HOTEL & RESORT	三重/奥志摩	4.7
10		石川/山代温泉	4.7
10		広島/宮浜温泉	4.7
10		静岡/熱海	4.7
10		富山/春日温泉	4.7

週刊ダイヤモンド「とにかく食事が美味しい！」ランキング表

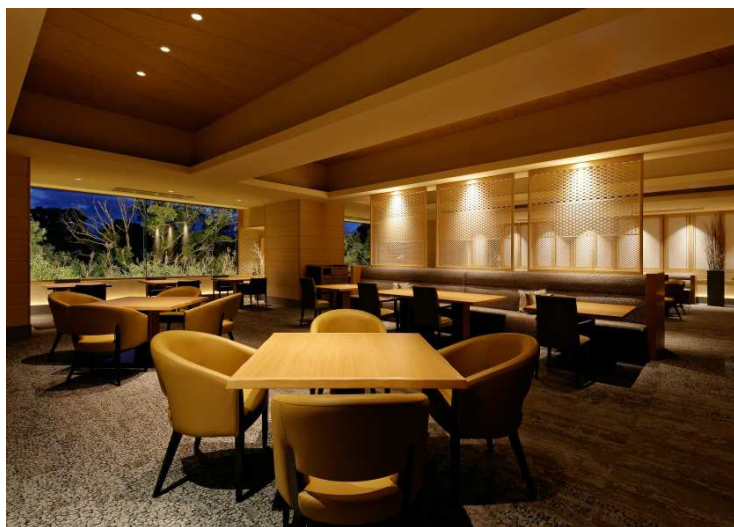
【山懐石 11月メニュー 一例】 お一人様 16,200円

先付 焜炉にて 柚香焼き
前彩 旬彩の酒肴盛り合わせ 雲子の茶碗蒸し
お椀 クエと天然舞茸の錦秋椀
割鮮 紅葉鯛昆布め 伊勢まぐろ漬け
伊勢海老の洗い
旬彩 宝烙焼き
伊勢海老と鮑のプロシエット
温物 黒むつ塩焼き 聖護院かぶら添え
強肴 松阪牛フル備長炭焼き トリュフのソース
お食事 三重県産 こしひかり
イクラ柚子醤油
留め椀 白味噌仕立て
甘味 吟醸酒粕とクリームチーズのムース
※仕入状況により、メニューが変更する可能性があります。



【レストラン概要】

名称 和食レストラン「里海(さとうみ)」
営業時間 朝食 6:30～10:00 (9:30最終入店)
夕食 17:30～22:00 (21:00最終入店)
メニュー 海懐石 10,800円
山懐石 16,200円
月懐石 21,600円
里海 割烹 32,400円



※掲載用画像もご用意できますのでお気軽にお問い合わせください。

【本件に関するお問合せ先】

〒517-0403 三重県志摩市浜島町迫子2692番地3

NEMU HOTEL & RESORT

販売部 PR企画課 担当:小坂・濱岡

Tel: 0599-52-1123(直) Fax: 0599-59-0001