

平成 22 年 8 月 10 日(火)

プレスリリースカテゴリ 「地産地消」株式会社鳥羽国際ホテル

三重県各地の特産物と食文化をホテル風にアレンジ

“地物一番” 鳥羽スタイル

「サマーディナーバイキング」好評開催中！

長年にわたり“地産地消”に取り組んでいる鳥羽国際ホテルでは、三重県産の海産物と農産物を県内各地に伝わる伝統食をホテル風にアレンジ。全国から訪れるお客様や県内のお客様にもご満足いただける数々のお料理が並ぶ、「サマーディナーバイキング」を開催中

【こだわり】

鳥羽志摩産の魚貝は勿論、伊勢野菜や一志健康豚、伊勢鶏、三重県産牛肉四日市の素麺、熊野のめはりやさんま等、地物の新鮮素材にホテル調理スタッフが工夫を凝らしたメニューをご用意いたしました。

創意工夫と伝統の味、“地物一番”にこだわった約40種類の料理をお愉しみいただけます。

【メニューの一例】

実演コーナーでは、『三重県産牛肉の炙り焼き』を調理人が目の前でスライスしたり、鮮魚と伊勢野菜の天婦羅をアツアツで。また、おなじみのサザエのつぼ焼きもご用意。

鳥羽国際ホテル特製の『伊勢の国ラーメン』は、伊勢産ポークの焼き豚、志摩産あおさ海苔、南伊勢産の玉子を煮玉子を具に致しました。

『鳥羽スタイルバーガー』は、あおさ海苔をパン生地に練り込み焼き上げた自家製パンに鳥羽産の白身魚とタイラギ貝をサンドしました。

さらに、デザートもホテルオリジナルのチーズケーキをはじめ伊勢茶を使ったパウンドケーキ等7種の手作りスイーツをご用意いたしました。(メニューをご参照下さい)

〈開催日〉	2010年8月1日～8月31日		
〈営業時間〉	17:30～20:00 (最終入場)		
	1回目	17:30～	二回目 19:30～
〈会場〉	ハーバーウイング6階「海城」		
〈料金〉	大人	5,000円	※前売券 4,500円
	小学生	2,000円	
	幼児	1,000円	

【予約受付】

(予約専用ダイヤル) 0120-108-593 AM9:00～18:00

(代表電話) 0599-25-3121 (夜間受付)

〒517-0011 三重県鳥羽市鳥羽 1-23-1 鳥羽国際ホテル <http://www.tobahotel.co.jp>



当ホテルでは、鳥羽湾に浮かぶ答志島桃取漁港に毎朝水揚げされる海の幸を総料理長自ら自前の船で買い付けいたしております。その時々で水揚げされる海産物は、他県より訪れたお客様のみならず近隣に生活する方々も馴染の薄い物もありますが、地元の漁師によって漁獲され活きたまま運び込まれた大変品質のよい素材です。

また、4月1日のリニューアルオープンに合わせて新メニュー化した料理には、地元の農家が耕作した品質のよい農産物も『伊勢野菜』として積極的に取り入れています。高齢化が進む伊勢志摩地域の農業も小規模化されながら品質の良さが際立ち、収穫時の形、大きさ、にこだわらず食べて美味しい「元気になる野菜」を料理に取り入れた事でお客さまからの賞賛を頂いております。



【試食、取材についての窓口】

※随時承っております。ご希望日時をご連絡くださいませ。

担当：販売部 前田、田中、小柳 TEL 0120-108-593

〒517-0011 三重県鳥羽市鳥羽 1-23-1 鳥羽国際ホテル <http://www.tobahotel.co.jp>

2010年SDVKメニューと説明

8月1日～8月31日

《実演サービス》

- ・牛腿肉の炙り焼き（牛腿肉のかたまりを香ばしく焼き上げ、目の前でスライスして提供します。）
- ・志摩の鯛、南島阿曾浦松扇貝
魚貝のブイヤーベース(志摩、鳥羽は魚貝の宝庫です。豪快で風味豊かなホテルの名物料理です。志摩ではじふと言って海の幸と季節の野菜を美味しく炊いた鍋料理があります。)
- ・鳥羽答志島桃取市場
サザエの壺焼き(最もシンプルで美味しく、地元答志島のサザエを召し上がっていただきます。)
- ・鳥羽答志島鱈と野菜の天婦羅(伊勢湾内で獲れる多くの魚と肥沃な大地の恵みを揚げたての天婦羅で。)

《地物一番料理》

- ・答志島桃取市場地蛸のスパイシーオリーブ和え（蛸はこの辺で祭に欠かせない海の幸です。一般的には酢蛸ですがオリーブオイルで洋風にしました。)
- ・鳥羽島々の幸鮮魚の造り盛り合わせ（外海と内海を隔てる鳥羽の島々は多くの種類の魚が獲れます。鮮度そのまま造りで召し上がっていただきます。)
- ・伊勢湾大アサリの香草風味焼き（香草バターをのせて香ばしく焼き上げます。鳥羽の土産店でも焼いて売っていますが、ひと味ちがいます。)
- ・南勢迫間浦、志摩立神ミルと海ブドウの酢味噌（水が綺麗な内海の英虞湾・五ヶ所湾で採れるミルは、昔から「腹ぐすり」になると言われています。奈良時代に朝廷に献上された記録も残っています。新顔の海ブドウと共に酢味噌で美味しく召し上がれ。)
- ・伊勢明和伊勢野菜のテリーヌ（彩り鮮やかな地元の野菜をテリーヌにしました。)
- ・答志島桃取市場赤エイの香味揚げ（答志島では味噌煮、醤油煮、干物等にして食べます。良質のゼラチン質が多く煮凍りになります。今回は香味揚げで。)
- ・答志島桃取市場鮮魚とフルーツのマリネ（地元の新鮮な魚と夏のフルーツを使いカルパッチョ風に仕上げました。)
- ・答志島桃取市場地蛸の直火焼き（鳥羽の島では獲れたての蛸を丸のまま焼いて豪快に食し、新鮮な美味しさを満喫します。)

- ・津市安濃 参宮伊勢鶏のバンバンジーサラダ （地元農家の朝穫れ胡瓜と伊勢鶏を使った胡麻の風味豊かなサラダ仕立て。）
- ・志摩和具 太刀魚のから揚げと伊勢野菜 （鳥羽の島々で水揚げされた鮮魚と地元野菜の取り合わせ。）
- ・志摩磯部 夏野菜のミネストローネ （地元夏野菜を使った具たくさんのヘルシーなスープです。）
- ・鳥羽答志島産 穴子の神宮奉納古代米蒸し（この辺の穴子は木曾三川の淡水が入り込む為、特に身の柔らかい良質の物が獲れる。てんぷらが一般的です。神宮にも奉納されている古代米を包んで蒸しました。）
- ・熊野 秋刀魚と鯖の炙り寿司 （尾鷲ではサンマ寿司の事をさいれ寿司と言い、正月や祭り等によく作ります。炎であぶってより美味しく仕立てました。）
- ・鳥羽答志島 鮮魚のグリル、クスクス添え （鳥羽近海の白身魚をふっくらと焼き上げソースとのからみが良いクスクスを添えました。）
- ・
- ・志摩和具 烏賊の卵の花射込み （普通いか飯は餅米を詰めますが、おからを詰めてヘルシーにしました。）
- ・
- ・鳥羽答志島 白身魚のアクアパッツア （アクアパッツアとは風かわりな水の意味です。水とドライトマトが味の決めてのダイナミックな魚の煮込みです。）
- ・津市安濃 参宮伊勢鶏と夏野菜の吉野煮 （地元の鶏と野菜に吉野葛を使い、やさしい味に仕上げました。）
- ・特選 牛肉の赤ワイン煮込み （赤ワインをたっぷりと香味野菜、トマトを使って牛のばら肉をコトコトとじっくり煮込みました。）
- ・志摩安乗 鯖のアラメ巻き （鳥羽の答志、菅島、神島では鰯や秋刀魚を使って多く作られます。鯖で作ればより美味しく出来ます。）
- ・答志島桃取市場 ニシ貝のグラタン （桃取で水揚げされたニシ貝をホワイトソースを使ってグラタンにしました。貝の甘味と共にクリーミーな仕上がりです。島では茹でて酢味噌で食べるのが一般的です。）
- ・鳥羽答志島 鮮魚とナスの野菜味噌焼き

（鳥羽湾の鮮魚とナスを、たっぷり野菜を入れた自家製煮味噌で焼きます。煮味噌は大内山村では常備菜として作られ、夏場の食欲が無い時ご飯に乗せて食べます。）

- ・津市一志**伊勢の国**ポークのスペアリブ（甘味が有りジューシーな一志の健康豚のスペアリブです。少しピリ辛でビールに良く合います。）
- ・答志島桃取市場**地蛸と香味野菜の辛味和え**（地元でも特に美味しい桃取の蛸を香味野菜と共にオリエンタル風に合えました。）
- ・伊勢湾、伊勢明和**アサリ貝とトマトのパスタ**（志摩磯部の契約農家の完熟トマトと大粒のアサリ貝を使ったパスタの美味しい定番です。）
- ・志摩和具**鰯のつみいれ餡かけ**（志摩ではイワシだんごを良く作ります。骨のままですからカルシウムがたっぷりです。）
- ・鳥羽答志島**ジャコとアオサ海苔のピラフ**（答志のジャコと浦々で養殖されている香り高い青さ海苔を使ったシーフードピラフです。）
- ・志摩和具**鰹のてこね寿司**（志摩の漁師が船上で、手で混ぜて食べたのが始まりと言われています。）
- ・津市一志、志摩**伊勢の国**ラーメン（伊勢の国ポークの焼き豚、志摩の青さ海苔、南伊勢の煮玉子、鳥羽の麺を使った醤油味のラーメンです。）
- ・鳥羽スタイル**タイ国風シーフードカレー**（一度食べたら忘れられない、ホテルの名物カレーです。）
- ・鳥羽スタイル**バーガーホテル編**（南伊勢町の青さ海苔をパン生地に練りこみ、答志島の白身魚とタイラギ貝をサンドしました。）
- ・志摩磯部**夏野菜のサラダ**（志摩磯部の契約農家で栽培された、ビタミンカラー豊富なみずみずしい野菜のサラダバーです。）
- ・夏果 フルーツ盛り合わせ

《シェフ特製デザート》

- ・ チーズケーキ
- ・ 伊勢茶パウンドケーキ
- ・ クレームドピーチ
- ・ ムースエキゾチック
- ・ ショコラクラシック
- ・ クープオレンジ
- ・ シャーベット 2 種

（ホテル名物のチーズケーキを始め夏のフルーツ、伊勢茶等を使ったケーキの数々、自家製のシャーベットも添えた清涼感たっぷりのコーナーです。）