

平成 23 年 6 月 21 日

報道関係者各位

三井不動産リゾート株式会社
株式会社鳥羽国際ホテル

冷たいカレーソース・ビネガーライスがアツアツの伊勢海老と相性抜群！ 「伊勢海老入り 特製 冷やしタイ国風カレー」を堪能できる 鳥羽国際ホテル「究極の涼活プラン」販売開始

「鳥羽国際ホテル（三重県鳥羽市・客室 121 室）」は、東日本大震災に伴う電力不足において、企業や家庭での節電や暑さ対策への意識が高まる中、7 月 1 日（金）から「伊勢海老入り 特製 冷やしタイ国風カレー」がお楽しみいただける「究極の涼活プラン」を販売いたします。

究極の涼活プランでは、メインダイニング「シーホース」のランチメニューにてご好評いただいている「タイ国風カレー」を、冷たく美味しく食べられる様にアレンジした「伊勢海老入り 特製 冷やしタイ国風カレー」を取り入れたコース料理をご夕食時にお召し上がりいただけます。ココナッツミルク入りのまろやかな冷たいカレーソースや食欲増進効果や疲労回復作用のある冷たいビネガーライスと、スパイスを使用し焼き上げた温かな伊勢海老は相性抜群です。

また、チェックイン時に男女共に浴衣をお選びいただき、手に持つとひんやりと心地よい感触が特徴の三重県の伝統工芸品「日永うちわ」をプレゼントいたします。

この夏、鳥羽国際ホテルが提案する「究極の涼活プラン」にて“夏の涼”をお楽しみください。

【「究極の涼活プラン」概要】

- 名称：「究極の涼活プラン」
- 料金：お一人様 24,000 円（休前日はお一人様 4,000 円 UP）
ハーバービュー・ツイン(33㎡)又はレギュラー・スイート(56㎡)
2名1室利用 1泊2食、税込（オーシャンビュー・スイート(56㎡)はお一人様 5,000 円 UP）
- 期間：平成 23 年 7 月 1 日（金）～9 月 16 日（金） 除外日：8 月 6 日（土）～8 月 14 日（日）
- 料理：夕食 「伊勢海老入り 特製 冷やしタイ国風カレー」を取り入れたコース仕立て
朝食 和洋buffet
- 特典：
 - ・チェックイン時に浴衣の貸し出し。（男女共に、お好みの柄をお選びいただけます。）
※夕食時、レストランでの浴衣着用はご遠慮下さい。
 - ・三重県の伝統工芸「日永うちわ」をプレゼント
 - ・涼しくお過ごしいただくため、涼感クールスカーフをプレゼント
 - ・清涼感のある夏らしい柑橘系のオイルを使用したアロマポットの貸し出し
 - ・8/2（火）～8/16（土）の期間は、屋上で花火を鑑賞いただけます。
8/2（火）～8/6（土）佐田浜地区打上
8/7（日）～8/11（木）小浜地区打上
8/12（金）～8/16（火）安楽島地区打上
- 予約：予約専用フリーダイヤル 0120-108-593



浴衣 (イメージ)



日永うちわ (イメージ)



伊勢海老入り 特製 冷やしタイ国風カレー

■伊勢海老入り 特製 冷やしタイ国風カレーについて

「伊勢海老入り 特製 冷やしタイ国風カレーは、メインダイニング「シーホース」のランチメニューにてご好評いただいている名物料理「海の幸 タイ国風カレー」を冷たく美味しく食べられる様にアレンジした新商品です。

《カレーソース》

海老・ホタテ・あさり・イカなどたくさんのシーフードが入っており、ココナッツミルクが多めのまろやかな冷たいカレーソースです。

《志摩大王崎産 伊勢海老のスパイス焼き》

志摩大王崎産の伊勢海老1尾を、ブレンドスパイス「ガラムマサラ」を使用し、香り良く焼き上げました。

《ビネガーライス》

食欲増進効果や疲労回復作用のあるビネガー（お酢）を効かせた冷たいライスです。

《トッピング》

自由に盛り付け可能な、完熟トマトのジュレやみかんのジュレなどがさっぱりと味を変化させます。お好みで、トッピングをお楽しみください。

◆単品 料金：4,300円（サービス料・税金込み）

場所・時間：メインダイニング「シーホース」11：30～14：00

■究極の涼活プラン 夕食内容

アミューズ・ブーシュ

海の幸ゼリー寄せと夏野菜のサラダ仕立て

夏の農園野菜ミラノ風スープ

志摩大王崎産 伊勢海老のスパイス焼きと冷やしタイ国風カレー

グレープフルーツのグラニテ

答志島産イサキのグリエ オクラのソース

出口農園のトマトとキュウリ添え

又は

和牛胸肉の赤ワインプレゼ 野菜のエチューベを添えて

シェフ特製 夏のデザート

コーヒー又は紅茶



■鳥羽国際ホテル「タイ国風カレー」とは

約30年前、タイの有名ホテル、オリエンタルホテルの料理長により教えを受け、日本人の味覚にあわせ磨きをかけたカレーです。贅沢なシーフードをたくさん使い、日本人の味覚に合わせてマイルドに仕上げた、一度食べたら忘れられなくなる料理長自慢の逸品です。

メインダイニング「シーホース」のランチメニューとしてはもちろんのこと、お取り寄せ商品としても大変好評の一品です。



*本日この資料は以下の記者クラブに配布しています。

○三重県政記者クラブ

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社鳥羽国際ホテル TEL：0599-26-3736

<添付資料> 「鳥羽国際ホテル」 施設概要

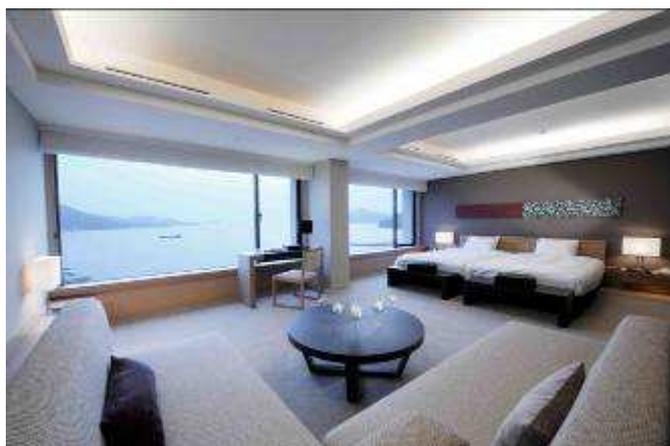
所在地：〒517-0011 三重県鳥羽市鳥羽 1-23-1

交通：近鉄鳥羽駅から徒歩 10 分 タクシー3分 シャトルバスの運行あり

客室数：オーシャンウィング 48 室 ハーバーウィング 32 室 潮路亭 41 室

【ホテルの特徴】

- ・ 2010 年 4 月に“真珠の海に抱かれるリゾート”としてリニューアル
- ・ 鳥羽湾の絶景をよりお楽しみいただけるようプランニングした客室
- ・ お客様の前で調理する『シェフズカウンター』を配した“地産地消”の「メインダイニング」
- ・ リゾート感あふれる「エントランスロビー」と「ライブラリー機能を備えたバー」
- ・ 三重県指定の伝統工芸「伊勢の型紙」の文様など、鳥羽ならではの空間デザイン
- ・ ミキモトグループによるリゾートエリアにおける“日本初”の本格的な「真珠スパ」



オーシャンビュー・スイート (56 m²)



シェフズカウンター



ライブラリー&バー



PEARL SPA by MIKIMOTO COSMETICS

【地図】

