

都リゾート 志摩 ベイサイドテラス
2026 年 11 月 10 日より新朝食
『海と大地の恵みで目覚める、伊勢志摩ブラックファスト』スタート
～木箱に収めた多彩な味覚で、心身ともに整う朝～

都リゾート 志摩 ベイサイドテラス（所在地：三重県志摩市阿児町鵜方 3618-33）は、2026 年 11 月 10 日（火）より、朝食メニューを全面リニューアルします。

新たなコンセプトは、「海と大地の恵みで目覚める、伊勢志摩ブラックファスト」。

伊勢志摩の海と大地が育んだ豊かな食材や、発酵食品やスーパーフードを取り入れた軽やかな一皿を味わいながら、五感がゆっくりと目覚めていく、旅先だからこそ味わえる“整う朝”をご提供します。



新朝食では、洋食・和食ともに、木箱に陶器のモジュール皿を美しく収めたオリジナルスタイルでご提供します。使用する食材は、三重県産を中心に厳選。三重県産のハムや地卵、伊勢まだい、松阪牛、伊勢茶など、地域の魅力をたっぷり詰めました。

これからも都リゾート 志摩 ベイサイドテラスは、伊勢志摩ならではの食文化とおもてなしを通じて、お客様の旅がより豊かで、より印象深いものとなるよう、新たな価値を提案してまいります。

<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>

都リゾート 志摩 ベイサイドテラス 営業企画部
〒517-0501 三重県志摩市阿児町鵜方 3618-33
TEL : 0599-43-7211 FAX : 0599-43-7225

■概要

1. 開始日： 2026年11月10日(火)
2. 店舗： レストラン「マレナ SHIMA」
3. 時間： 7:00~10:00 (9:30L.O.) ※和朝食は土・日・月のご提供となります。
4. 料金： お1人様 各 4,000 円 (税サ込) ※別途お子様メニュー各 1,500 円

■洋食メニュー



三重県産食材やスーパーフードなどを組み合わせ、リゾートの目覚めをサポートするバランスを考えた洋朝食です。

三重県産の地卵やシャルキュトリー、地魚の燻製など、この地ならではの食材をふんだんに使用。スパニッシュオムレツや、キヌアと三重県産柑橘ドレッシングで仕上げたサラダなど、彩り豊かなメニューをモジュール皿ひとつひとつに盛り込みました。ヨーグルトには三重県産はちみつ「蜜匠」を、ブレッドバスケットには三重県産あおさを使ったバターを添えて。

●三重県産地養卵の半熟たまご ビスクソース

三重の豊かな自然に育まれた地養卵をとろりとした半熟に仕上げ、香り豊かなビスクソースを添えました。

●三重県産シャルキュトリー

三重県産のハム、ベーコン、ソーセージの盛り合わせ。

●スパニッシュオムレツ

じゃがいも・玉ねぎをたっぷりのオリーブオイルで焼き上げたスパニッシュオムレツ。

●地魚の燻製、魚介と季節の野菜

鳥羽の湧水で加工する「海童工房 魚寅」の鯛の燻製に魚介類や季節の野菜を合わせ、まろやかで香り高いシェリービネガーで和えました。

●スーパーフード入りサラダボウル

キヌアを加えたサラダボウル。三重県産柑橘を用いた爽やかな香りのホテル特製ドレッシングを添えて。

●ブレッドバスケット

クロワッサン、全粒粉ブレッド、デニッシュ、ミルクブレッドなどの盛り合わせ。

●三重県産あおさバター&プレーンバター

あおさを混ぜ込んだ磯の香りのバターと、プレーンバター。

●フルーツ

季節のフルーツ数種の盛り合わせ。

●ヨーグルト

大正元年創業、老舗養蜂園直営のはちみつ専門店「松治郎の舗」のはちみつ「蜜匠」を乗せたヨーグルト。

●ドリンク

- ・コーヒー (ホット or アイス)
- ・紅茶 (ホット or アイス)
- ・三重県産柑橘ジュース

■和食メニュー



各種発酵食品、スーパーフードなど、「整う朝」に配慮したメニューを、モジュール皿一つ一つに丁寧に盛り込んだ和朝食。

季節の焼魚、料理人が丁寧に焼き上げるだし巻き玉子、松阪牛時雨煮、地魚の燻製、おかげ野菜、答志島しらす、とろろと伊勢志摩産青のりなど、三重県各地の海と山の恵みをふんだんに集めました。ご飯は三重県産ブランド米「結びの神」または雑穀米から選べ、伊賀の伝統漬物「養肝漬」や伊勢茶だしでのお茶漬けも楽しめます。

●だし巻き玉子 松阪牛時雨煮

料理人が丁寧に巻き上げる、ふっくら感が魅力のだし巻き玉子。小鉢には松阪牛を柔らかく煮たしぐれ煮。

●地魚の燻製 彩り野菜 甘酒ドレッシング

鳥羽の湧水で加工する「海童工房 魚寅」の鯛の燻製に、伊勢志摩の自然環境を活かした水耕栽培「おかげ野菜」や彩り野菜を添えて。まろやかな発酵甘酒ドレッシングでお召し上がりいただきます。

●焼魚

季節の魚をふっくらと焼き上げ、あおさ入りさつま揚げ、獅子唐焼き浸し、生姜甘酢漬けを添えました。

●炊き合わせ

素材本来の味わいを楽しめるよう、彩り豊かに上品な味付けで仕上げています。

●答志島しらす 大根おろし はさめず醤油

鳥羽市の離島、答志島で獲れたしらすを大根おろしと共に。醤油は三重県伊賀市で 120 年の歴史ある福岡醤油店“はさめず”を使用。

●伊賀の養肝漬 きゅうりぬか漬 梅干し

その昔、「武士の肝っ玉を養う」ということで名づけられた伊賀市の「養肝漬（ようかんづけ）」は、“忍者の携帯食”とも言われる発酵食品です。お茶漬けに乗せてもお楽しみいただけます。

●とろろ 伊勢志摩産“青のり”

●絹豆腐 葱味噌

●ひじきと切り干し大根の煮物

●大内山ヨーグルト スーパーフード入りグラノラ

当館和食料理長はじめ、三重県の子どもの健康を支えてきた大内山牛乳。その牛乳を用いたヨーグルトに、キヌアとスペルト小麦などが入ったグラノラをトッピング。

●伊勢抹茶寄せ ラズベリーソース

ディナーのデザートで人気の濃厚スイーツを、朝食でもお楽しみいただけるようアレンジ。

●白御飯“結びの神” または 雑穀米

※ご希望により、伊勢茶だしでのお茶漬けもお楽しみいただけます。

●あおさの味噌汁

伊勢の地で二百年の歴史を重ねる「麴屋」の合わせ伊勢味噌を使用しています。

●ドリンク

- ・伊勢茶
- ・三重県産柑橘ジュース

■都リゾート 志摩 ベイサイドテラス



英虞湾の絶景を望む、南欧風リゾートホテル 海辺のオーベルジュ

1992 年、名門リゾートゴルフコース<近鉄賢島カンツリークラブ>に隣接する高級会員制ホテルとして誕生した『プライムリゾート賢島』。以来、優雅な大人の休日演出するフルサービス型リゾートホテルとして、多くのゲストをお迎えしてきました。2019 年のブランド再編により『都リゾート 志摩 ベイサイドテラス』に改名し、現在に至ります。

英虞湾の海に面した全室テラス付の南ヨーロッパ風の建物は、まるで異国のリゾートに訪れたかのような雰囲気。館内には和食とフレンチの 2 つのレストランを備え、伊勢海老や鮑、松阪牛に加え、伊勢志摩の恵まれた食材を用いたフルコース料理をご堪能いただけます。

■お問い合わせ先

都リゾート 志摩 ベイサイドテラス TEL：0599-43-7211（受付：平日 9：30～17：30）

URL：<https://www.miyakohotels.ne.jp/bayside-terrace/>

※写真は全てイメージです。

※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。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※料理内容は予告なく変更になる場合がございます。

※営業日および営業時間を変更する場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

以上