

常に若く瑞々しいままで永遠に
「常若婚 祝い膳」



■常に若く瑞々しい「常若婚 祝い膳」

「常若」とは「常に若く瑞々しいままで永遠に」という伊勢神宮の精神を表わす言葉であります。伊勢神宮では内宮・外宮ともに20年に1度、社殿などをあらためて神様を遷す「式年遷宮」を行なうが、685年から1300年以上続く遷宮の長い歴史とそのたびに新しくなる社殿について「神宮は古くて新しい場所」であるとされ、この「常に若く瑞々しいままで永遠に」という精神を伊勢では「常若(とこわか)」と呼んでいます。又、伊勢は古くから風光明媚であるとともに、海川山野の食材に恵まれた土地であり神宮が鎮座する由縁とされています。「常若 祝い膳」は伊勢神宮に奉納されている伊勢の逸品を数多くメニューに取り入れ神宮鎮座の土地の恵みをいただくことで、常若のエネルギーがチャージされます。この特別な祝い膳は、定年、還暦、子供の結婚や孫の誕生など、さまざまな人生のイベントの折々に、夫婦のあらたな絆を紡ぎ、常若な人生を願う御膳になります。



期間：～2017年12月31日 時間 11時～15時
 料金：お一人様 4,000円(税別)※2名様以上
 ご予約は3日前迄にお申込み下さいませ。



「お品書き」

前 菜：鮫のタレ、カキの佃煮、季節野菜

※鮫のタレ：神宮では今日でも神饌として供えられているだけでなく、古くには朝廷への貢納物として、皇室また伊勢・斎王様の御膳にも進められた御料でした。

お造り：アワビ、鯛姿、黄金鯛・赤身・カンパチ・イカ【2名盛り】

※「めでたい」の語呂合わせはもちろんのこと、恵比寿様が持つ魚としてハレの食卓にふさわしい魚。鯛・アワビは神饌としてお供え品目です。

椀 物：縁起うどん

※伊勢神宮に流れる清流五十鈴川の錦明水と地元の小麦で仕上げたうどんです。

鍋 物：松阪牛すき鍋

※最高級の松阪牛お祝い事にはかかせない高級食材です。

焼き物：さざえの壺焼【伊勢神宮奉納】

※さざえをはじめとした「巻貝」には、願い事をかなえる力があると信じられており、関東地方を中心に、ひな祭りでもよく使われる食材です。

酢の物：伊勢志摩産アカモク【伊勢神宮奉納】

※ワカメやもずくよりも豊富なミネラル、健康維持食として注目されております。

ご飯物：紅白お寿司盛合せ：マグロ・鯛・サーモン・松阪牛肉しぐれ巻き

※紅白でおめでたさを表しております。赤は魔除け、白は清浄の意味もございます。

汁 物：はまぐりお吸物【伊勢神宮奉納】

※はまぐりは、二枚の殻がぴったり重なることから夫婦円満の縁起のよい食材として「一生一人の人と添い遂げられるように」という願で結婚式のお吸い物として出されます。

香の物：伊勢たくわん【伊勢神宮奉納】

水菓子：二見名物塩羊羹【伊勢神宮奉納】

フルーツ：季節の果物

伊勢夫婦岩ショッピングプラザ

伊勢夫婦岩ショッピングプラザは、夫婦岩のすぐ東側に位置し、そのお食事処からは、二見浦の絶景が堪能頂けます。

二見の名の由来は、二度振り振り返り見て、その姿はこの胸を焦がす”と遙か昔、倭姫命(やまとひめのみこと)がこの地を訪れた時、あまりの美しさに二度も振り返り見られたことから呼ばれるようになったという伝説がある程の景勝地です。眺望としては夫婦岩から、遠くは知多半島、渥美半島、気候条件が良ければ、富士山も望むことが出来ます。

さらに二見浦には、二見興玉神社の祭神猿田彦大神緑りの霊石である興玉神石(おきたましんせき)が施設の眼前の海中に沈んでおり、その興玉神石は猿田彦大神の化身とも、天孫降臨の際に猿田彦大神が立たれたとも伝えられています。興玉神石は神が寄りつく岩とされていますので、この周辺の浜は、神々のいる常世の国から寄せる波が最初に届く「聖なる浜」でありここで身を清める禊をしてから、外宮、内宮とまわるのが伊勢神宮参拝の古来からの習わしとなっており、夫婦和合や縁結びなどのご利益があるパワースポットとしても知られています。

< 本件に関するお問い合わせ >

株式会社 伊勢夫婦岩パラダイス 住所 三重県伊勢市二見町江580

広報担当 岩山

TEL: 0596-43-4111 FAX: 0596-42-1030 E-mail: siwayama@ise-seaparadise.com