

平成 29 年 3 月 30 日

報道関係各位

株式会社志摩スペイン村

【ホテル志摩スペイン村 レストラン】 「みえジビエ」を使ったメニューが登場！

ホテル志摩スペイン村では、ホテル内のレストラン2店舗にて「みえジビエ」を使用したメニューが4月1日（土）登場します。詳細については下記のとおりです。

記

1. 「みえジビエ」メニュー



三重県産 鹿肉のスープ仕立て
【単品 2,000 円 税サービス料込】

「みえジビエ」の鹿肉と野菜の具だくさんスープ。
サワークリームと合わせさっぱりとした味わいです。



三重県産 猪肉の赤ワイン煮
【単品 2,500 円 税サービス料込】

「みえジビエ」の猪肉と野菜を長時間、赤ワインで
柔らかく煮込みました。

2. 提供店舗および提供メニュー

- (1) スペイン料理「ヒラソル」（営業時間 17:00 から 21:30 ※ラストオーダー 21:00）
上記メニュー単品をご用意しております。また上記メニュー2種を含むコース料理がお楽しみいただける1泊2食プラン（お1人様 16,200 円～/税サービス料込）が登場します。
（予約開始日 4月10日）
- (2) フランス料理「アルカサル」（営業時間 18:00～21:00 土日祝のみ）
上記メニューをお選びいただけるコース料理「2017 スペシャルメニュー」（10,000 円/税サービス料込）をご用意しております。（事前予約および前売チケットが必要）

※「みえジビエ」とは、三重県が実施する「みえジビエ登録制度」に登録された事業者が扱う、県内で捕獲された野生の鹿肉及び猪肉のことをいいます。

3. ご予約・お問い合わせ ホテル志摩スペイン村 〒517-0212 三重県志摩市磯部町坂崎
代表 0599-57-3511

以 上