

「グランド ハイアット 東京 伊勢志摩厳選食材フェア」概要

【目的】

伊勢志摩サミットを契機として、当地域が誇る食材を広く発信することを目的に、「グランド ハイアット 東京」と伊勢市・鳥羽市・志摩市・南伊勢町・三重県とのタイアップにより下記のとおり「伊勢志摩厳選食材フェア」を開催します。

【開催日程】

平成 28 年 4 月 1 日（金）～平成 28 年 4 月 30 日（土）

【開催場所】

グランド ハイアット 東京 日本料理「旬房」

（〒106-0032 東京都港区六本木 6-10-3 / TEL : 03-4333-8786）

【内 容】

■ 4 月 1 日（金）～30 日（土）マンスリー企画概要

六本木にあるホテル「グランド ハイアット 東京」と「伊勢市・鳥羽市・志摩市・南伊勢町・三重県」とのタイアップ企画として、当地域の厳選食材を活用したフェアを 4 月 1 日（金）～30 日（土）までの 1 ヶ月間開催。食材については、3 月上旬にグランドハイアット東京の副総理長による現地視察により、当地域の食材を活用してもらいました。期間中は、鮑や伊勢エビ、松阪牛、三重マグロといった当地域を代表する食材の他、その日揚げた天然の魚介を日替わりメニューでランチとディナーで提供してもらっています。

<ランチセット>

三重御膳（5,900 円）

蛤とあおさとしらすのスープ蒸し、みえまぐろと鳥羽めかぶのユッケ

本日の伊勢志摩産焼魚、松阪牛コロッケ、蛸のさつま揚げ

伊勢うどんのぶっかけ海老天添え、白ごはん、伊勢たくあん、さめのたれ、赤福餅

まる三重海鮮丼（8,000 円）

めかぶとしらす

海鮮丼（みえまぐろ、蛸、蛤、生しらす、才巻海老、白身、蒸し鮑、栄螺

伊勢たくあん、穴子、カステラ卵焼き）

アオサの味噌汁、がり、赤福餅

アラカルト※ディナーメニュー

- ・三重サラダ / 1,800 円
- ・みえまぐろと丹波納豆のユッケ / 2,800 円
- ・松阪牛コロッケ / 2,000 円
- ・伊勢蛤の酒蒸し / 4,000 円
- ・伊勢海老の造り、炭火焼 / 12,000 円
- ・まる三重海鮮小丼 / 4,500 円
- ・鮑の造り、炭火焼、肝バター醤油 / 4,000 円（100g）
- ・伊勢蛤と筍の釜炊きごはん / 6,000 円
- ・伊勢うどん（卵黄付き） / 1,300 円
- ・伊勢海老天丼 / 12,000 円
- ・鮑カレーつけ麺 / 9,000 円

その他グランドメニューにみえまぐろの造り、松阪牛のすき煮、炭火焼、しゃぶしゃぶなどをご用意。

■ 4月22日（金）「全部まる三重」企画概要 ※グランドハイアット東京と最終調整中

限定イベントとして、店内全ての料理を三重県及び伊勢志摩の食材を使った一夜限りの特別会席「全部まる三重」（グランドハイアット東京 根笹副総料理長監修）を提供します。献立については、現在、グランドハイアット東京側で調整中となっておりますが、開催時間等については、下記のとおりとなっております。

◆時間：18時～21時30分

◆料金：20,000円（税・サービス料別）※要予約

＜内容＞

グランドハイアット東京 副総料理長 根笹卓也氏が、地元の厳選食材を使い、一夜限りの特別会席をご用意します。伊勢海老、アワビ、松阪牛などの高級食材を現地より直送し、ここでしか味わえない贅沢な一品に仕上げます。また当日は、当地域の雰囲気味わっていただくために、観光ポスターや伝統工芸品等の展示による演出を行なう他、現役海女が来場されたお客様と交流しながら、伊勢志摩ならではのプレゼントを配布します。

①ポスター（パネル）展示

⇒風景に特化したポスター（パネル）を展示し、風光明媚な場所である当地域の魅力を感じてもらう。

②伊勢志摩・三重県がイメージできるミニチュア等の展示

⇒当地域の伝統・文化に特化したミニチュア等を展示し、当地域の伝統・文化に触れてもらう機会を創出する。

（例）神宮関係のミニチュア、海女関係道具、大漁旗、真珠製品など

③海女によるグリーティング

⇒現役海女（中川さんを予定）が来場し、来場されたお客さんとの会話を行ない、当地ならではの話をさせていただく。

④地元製品のプレゼント

⇒来場されたお客さん限定で、当地から感謝の気持ちを込めたプレゼントを行なう。※熨斗あわびを使った熨斗袋、黒ノリ等

⑤観光パンフレットの配布※伊勢志摩観光コンベンション機構作成

⇒来場されたお客さん限定で、観光パンフレット「伊勢志摩辞典」を配布する。

⑦その他

⇒当日は、当地域の担当者が会場へ出向き、必要に応じて当地域の観光案内が行えるよう店内で待機します。