

| | 店舗名 | 電話 | 店舗所在地 | 料理名: 伊勢志摩サミット開催記念料理 ～〇〇〇〇～ | 価格 (税込) | 営業時間 | 定休日 | 特長 |
|----|------------------------|--------------|------------------------------------|----------------------------------|------------|--|----------------------------------|--|
| 1 | 中国名菜しらかわ | 0595-83-0397 | 亀山市みずほ台14-318 | 三重県おもてなしコース | 5,400円 | 11:30～14:00、17:30～21:30 (日曜は17:30～21:30) | 水曜日 | 三重県ならではの食材である伊勢海老やみえジビエ(鹿肉)、はなびらたけなどを堪能できるコースです。サミットの成功を願い、食材同士が協力し合い、美味しさを最大限に引き出されるよう仕立てました。要予約。 |
| 2 | 名阪関ドライブイン れすとらん関亭 | 0595-96-1414 | 亀山市関町萩原39番地 | 伊勢志摩御膳 | 1,620円 | 11:00～18:00 (土日祝日は～19:00) | 年中無休 (H27.12.15 のみ休館) | 伊勢志摩の最も著名な郷土料理の一つ・てこね寿司に、同じく伊勢志摩のブランド食材である三重真鯛を使用しました。その三重真鯛の天麩羅や伊勢うどん、あおさ入り味噌汁もセットになっています。 |
| 3 | しゃぶしゃぶと日本料理 津みやび | 059-213-5355 | 津市羽所町700 ホテルグリーンパーク津2F | 伊勢志摩御膳 | 2,500円 | 11:00～14:00、17:00～22:00 (LO21:00) (日祝日は11:00～14:00、 17:00～21:00(LO20:00)) | 年中無休 | 伊勢志摩の特産品と郷土料理が満載の御膳です。ボリュームもたっぷり、てこね寿司に伊勢うどんも付いています。さらに揚げたて熱々の鳥羽産牡蠣フライを料理長特製のタルタルソースでお召し上がりください。 |
| 4 | 美豚本店 | 0598-22-3393 | 松阪市日野町10 ベルタウン1 F | プレミアム松阪豚7種盛り | 1,382円 | 17:00～22:00 | 水曜日 | 通常より飼育期間が長く、上品な脂が絶品の「プレミアム松阪豚」。「2013みえセレクション」にも選定されたロースをはじめ、希少部位も含めた7種類の部位を一度に味わえるセットとなっています。 |
| 5 | 新割烹 柚子 | 0596-27-1754 | 伊勢市御園町長屋1983-1 | 鱈沢巻き(さわたくまき) | 1,000円 | 11:30～14:30、18:00～21:30 | 火曜日 | 伊勢の郷土食である伊勢沢庵と、鳥羽で取れた鱈、桃取産焼き海苔海苔を、日本食の代表である巻き寿司にしました。世界各国から集まる方々に伊勢志摩の良さを感じていただきます。 |
| 6 | 伊勢・安土桃山文化村 内 よって亭 | 0596-43-2300 | 伊勢市二見町三津1201-1 伊勢・安土桃山文化村内 よって亭 | 天下統一親子丼 | 1,000円 | 10:00～15:00 | 年中無休 (2月に3日間 休業あり) | 三重県産の地鶏と卵、コシヒカリを使っています、皆が一つになって、平和な世界ができるようお願いを込めて作りました。鶏は伊勢の郷土料理・伊勢うどんのタレに漬けています。 |
| 7 | 割烹 大喜 | 0596-28-0281 | 伊勢市岩渕2-1-48 | 伊勢春慶サミット弁当 | 5,400円 | 11:00～21:30 | 年中無休 | 伊勢海老、鮑など、伊勢志摩の最高の食材を手軽にお召し上がりいただけるよう幕の内形式に仕上げました。器も「伊勢春慶塗」の二段重に上品に盛り込んであります。 |
| 8 | 屋形船 おきた | 0599-25-7133 | 鳥羽市鳥羽一丁目2383-51 | 屋形船 海女コース | 6,264円 | 11:30～20:30 | 年中無休 | 伊勢エビやさざえ、タコ、あおさなど、伊勢志摩の海の幸をふんだんに使ったコースとなっています。伊勢志摩国立公園の景色を眺めながら、海の上という非日常をお楽しみください。 |
| 9 | 志摩の喰い処 磯っ子 | 0599-43-4511 | 志摩市阿児町鷺方1998-12 | 伊勢志摩サミット! 里海御膳 | 3,310円 | 11:00～14:00、16:30～22:00 | 月曜日 (祝日の場合 変更あり) | 伊勢志摩の最も著名な郷土料理の一つ・てこね寿司と旬に応じた食材を三重箱に詰め、三重県から世界へ発信していきます。要予約。 |
| 10 | かしき料理 丸魚食堂 | 0599-66-1222 | 度会郡南伊勢町船越2818-5 | 焼き物定食 | 1,300円 | 10:00～20:00 | 水曜日 第1・第3火曜日 (祝日の場合 営業) | トロンボシボの刺身や焼き貝、あさりとおおさの味噌汁など、伊勢志摩の新鮮な魚介類をふんだんに使った、磯の香りいっぱいの定食となっています。 |
| 11 | ありすえ | 0596-76-1593 | 度会郡南伊勢町村山973 | あっぱれ 鯛ラーメン | 900円 | 11:30～14:00、16:30～22:00 | 月曜日 | 伊勢志摩産の鯛から取った濃厚スープに、同じく伊勢志摩産の鯛、あっぱれ貝、あおさをトッピングしました。三重県の海の幸を一度に堪能できるラーメンをお楽しみください。 |
| 12 | 焼き肉レストラン奥田 | 0595-64-1780 | 名張市鴻之台2番町134 | 伊賀牛 希少部位セット | 6,480円 | 11:00～22:00(LO21:30) | 火曜日 (祝日の場合 翌日) | 三重ブランドの伊賀牛のなかでも、サミットにふさわしいトップの希少部位を厳選し、地元で取れる米や野菜などとセットにしました。伊賀牛の持つ本来の甘みを塩のみでお楽しみいただけます。 |
| 13 | 鬼ヶ城センター | 0597-89-1502 | 熊野市木本町1835-7 | 美熊野牛のベーコン巻和風ステーキ | 1,944円 | 11:00～15:00(LO) | 年中無休 | さまざまな食材が互いに引き立つように仕上げられています。美熊野牛や熊野地鶏、伊勢エビに香酸柑橘「新姫」など、三重県ならではの食の融合をお楽しみください。 |
| 14 | 入鹿温泉 ホテル瀬流 荘内喫茶「瀬蘭」 | 0597-97-1180 | 熊野市紀和町小川口158 | 熊野地鶏ハンバーグ | 1,280円 | 11:00～14:00(LO13:45) 17:00～20:00(LO19:45) | 12/1～3 2/1～2/28 | 三重ブランドの熊野地鶏ハンバーグを伊勢志摩サミットが開催される賢島に見立て、周囲の島々を焼き野菜で表現しました。香酸柑橘「新姫」を使用したチーズケーキ等のセットもご用意しています。 |

※営業時間や提供数量等の詳細につきましては各店舗へお問い合わせください。なお、時期により使用食材の一部を予告なく変更する場合がありますので予めご了承ください。