

伊勢志摩サミット 開催記念料理フェア 参加店舗

2 鈴鹿サーキット
レーシングコース

鈴 た こ



伊勢志摩サミット開催記念料理
サミット記念。はさめずネギ鈴たこ (700円)
三重県産小麦を100%使用することで、ふんわりと焼き上げた“鈴たこ”は出汁の味もしっかり効いています。さらにコクのある伊質のはさめず醤油で味付けしました。

鈴鹿市稲生町7992 TEL: 059-378-1111(代表)
◆営業時間 お問い合わせ下さい
◆定休日 お問い合わせ下さい

4 鈴鹿サーキット
レーシングコース

名物 伊勢うどん



伊勢志摩サミット開催記念料理
サミットプレミア伊勢うどん (1,980円)
三重県産小麦を100%使用した極太の柔らかい麺に、鰹節、いりこ、昆布の味がしっかり効いた特製たれを絡めてお召し上がりください。伊勢エビ一匹(フィリピン産)を天麩羅にしてトッピングした贅沢な一品です。

鈴鹿市稲生町7992 TEL: 059-378-1111(代表)
◆営業時間 お問い合わせ下さい
◆定休日 お問い合わせ下さい

6 中国名菜 しらかわ



伊勢志摩サミット開催記念料理
三重県おもてなしコース (5,400円)
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。

亀山市みずほ台14-318 TEL: 0595-83-0397
◆営業時間 11:30~14:30(L014:00) 17:30~21:30(L021:00)
◆定休日 水曜日、日曜の昼

8 しゃぶしゃぶと
日本料理

津 み や び



伊勢志摩サミット開催記念料理
伊勢志摩御膳 (2,500円)
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。

津市羽所町700杉村ウヰンパ-グ津2F TEL: 059-213-2111
◆営業時間 11:00~14:00 17:00~22:00 (L021:00) ※日曜・祝日は~21:00 (L020:00)
◆年中無休

10 ミュゼ ボンヴィヴァン



伊勢志摩サミット開催記念料理
一尾丸々!!伊勢エビのカプチーノ
松阪牛の生ハムで包んだ身を浮かべて
(全てのコースにプラス5,500円 ※ランチ、プリフィクスはプラス6,000円)

新鮮な伊勢エビの半生に焼いた身を松阪牛の生ハムで包み、伊勢エビで仕込んだカプチーノスープに浮き身にして島に見立てました。今までにない、伊勢エビと松阪牛の至福のマリアージュをぜひお試しください。

津市大谷町11 TEL: 059-222-7070
◆営業時間 11:30~16:00(L014:00) 18:00~21:30(L019:30)
◆定休日 月曜日、第3日曜の夜

1 鈴鹿サーキット
レストラン

インターテイメントグリル&バー SHUN



伊勢志摩サミット開催記念料理
恵みの饗宴 (8,500円)
世界各国からのお客様に三重の“うまいもん”をアピールするため、伊勢エビや松阪牛をはじめとする食材を一品一品にふんだんに使っています。食材の持ち味を最大限に生かす、和の心と洋のテクニックを使ったコース料理です。

鈴鹿市稲生町7992 TEL: 059-378-8414(代表)
◆営業時間 18:00~22:00(L021:30)
◆定休日 年中無休(6/13~6/16は施設点検のため休業)

3 鈴鹿サーキット
レーシングコース

SUZUKA STEAK BAR 5807



伊勢志摩サミット開催記念料理
サミット開催記念、松阪ステーキ重 (2,800円)
三重県を代表するブランド“松阪牛”の焼きたてステーキを熱々のご飯の上に乗せました。旨味を引き出すため、あえてシンプルに塩と山葵だけで味付けした松阪牛をご堪能ください。

鈴鹿市稲生町7992 TEL: 059-378-1111(代表)
◆営業時間 お問い合わせ下さい
◆定休日 お問い合わせ下さい

5 鈴鹿サーキット
レーシングコース

とん肉丼



伊勢志摩サミット開催記念料理
三重サミット肉丼 (850円)
特製タレで香ばしく焼き上げた三重豚が温泉卵をグルッと囲んだ丼を豪快にお召し上がり下さい。もっちりした肉の食感と特製タレの組み合わせは絶品です。

鈴鹿市稲生町7992 TEL: 059-378-1111(代表)
◆営業時間 お問い合わせ下さい
◆定休日 お問い合わせ下さい

7 名阪関
ドライブイン

れすとらん関亭



伊勢志摩サミット開催記念料理
伊勢志摩御膳 (1,620円)
伊勢志摩の最も有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。

亀山市関町萩原39番地 TEL: 0595-97-8555
◆営業時間 11:00~18:00 (土日・祝日は~19:00)
◆年中無休 (12/15のみ休業)

9 カフェ ミ・テール

カフェ ミ・テール



伊勢志摩サミット開催記念料理
山海の幸ガレット (1,000円)
そば粉を使った生地に、ソテーしたキノコ類や伊勢芋をたっぷりのはさみ、半熟卵と真鯛のソテーを添えました。三重県産の海の幸、山の幸を一皿でヘルシーにお召し上がりいただけます。

津市広明町345-4 ホテル ザ・グランコート津西1F TEL: 059-229-0809
◆営業時間 6:30~9:00 11:30~18:00(L017:30) 貸切のみ18:00~
◆定休日 水曜日

11 美豚本店

美豚本店



伊勢志摩サミット開催記念料理
プレミアム松阪豚7種盛 (1,382円)
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。

松阪市日野町10 〆ルタン1F TEL: 0598-21-0828
◆営業時間 17:00~22:00
◆定休日 水曜日