



## 伝統のおせちを三重の食材で

伝統のおせちを三重の食材で古来より「美し国（うましくに）」と称された三重県は、美しい風景と美味なる食材の宝庫。

一の重は、そんな三重の食材の魅力を存分に味わっていただける、伝統のおせち料理です。

五穀豊穡を願う「田作り」は、伊勢湾で獲れたカタクチイワシで。

立身出世の意味が込められた「鱒照焼」には、黒潮の恵み豊かな熊野灘の天然鱒を使用しています。

ほかにも「黒豆」には稀少な三重県産黒豆、「紅白柿なます」には「みえの伝統果実」である蓮台寺柿を使用。

鯛は特別な方法で育てた「伊勢まだい」を塩麴漬で。そして何と云っても忘れてはならない、

伊勢志摩産の伊勢エビで長寿を祈願。定番の料理だからこそわかる素材の違いを、どうぞお楽しみください。

仕出し割烹





## 二の重

### お重を彩る三重の技

伊勢神宮や東海道五十三次の宿場町がある三重県では、神宮への奉納や旅人のもてなしなどのため、古くからさまざまな職人の技が磨かれてきました。

二の重には、新旧の技の数々が光る品を集めました。

桑名宿に宿泊した歌人のためにつくられたのが始まりという説もある、創業 300 余年の店の「時雨蛤」や、関の宿場町を通った諸大名の間で評判を呼んだという餅菓子「関の戸」、離島・神島の郷土料理である昆布巻き「神島さんま あらめ巻」。新しいところでは、三重県が推進する「みえジビエ」と本場ドイツの伝統技法のコラボレーションによる鹿肉入りウィンナーなども。

技を育んだ歴史に思いを馳せながら味わっていただきたい品々です。

仕出し割烹





## 三の重

### 三重県特選 海の幸・山の幸

海と山の、変化に富んだ自然がぎゅっと詰まった三重県。木曾三川が流れ込む伊勢湾に、リアス式海岸の鳥羽・志摩、黒潮が流れ込む熊野灘と、多様な漁場で獲れる魚介類は実に 200 種類以上にのぼります。

また、里山や平地・盆地では、多彩な山や畑の恵みが育ちます。

三の重には、そんな海と山の幸の中から、とびきりの食材を取り揃えました。

高級食材を代表する鮑に、味が自慢のアツパ貝（ヒオウギ貝）、穏やかな伊勢湾育ちのサザエ、

稀少な天然車海老、自然豊かな津市美里特産の筍に、県内一の産地である鳥羽・志摩の「三重オクラ」。

各地の新鮮な味を集めた「ご馳走」は、いずれもシンプルな味付けで、素材の味を存分にご堪能いただけます。

仕出し割烹

