

伝洋

伊勢志摩／南鳥羽・相差



龍宮料理

以伊勢龍蝦、鮑魚為首，還有鯛魚和比目魚現地捕獲的當地漁獲、以及河豚和牡蠣等季節限定的當季魚貝類等，我們配合您的喜好準備了「相差」的豐富海中珍味。請盡情享用鹽烤、燉煮、生吃、油炸、炭烤等等……充分利用只有新鮮食材才有的美味製作而成的料理。請來這裡品嚐同樣喜好「美食」的店主引以為傲的採買身手所挑選的食材製作而成的龍宮料理，並搭配個人喜好的在地美酒，喝到心情暢快為止。



當地產銷的好吃美食

本旅館所在地的南鳥羽・相差，西邊為的矢灣，從東邊往南則為太平洋，是海產豐沛的港町城鎮。本旅館烹調當地相差從定置漁網撈上的石鯛、比目魚、真鯛，以及捕獲當季魚貝類的伊勢龍蝦、鮑魚、牡蠣等，提供給顧客。請充分盡情享用擁有10年漁師、25年廚師經歷的大廚嚴選正統的海之味。



自產蔬菜及白米

為了要徹底活用鮮度超群的海中珍味，蔬菜及白米也是使用最新鮮的食材。本旅館只使用以山中湧泉滋養的越光米（KOSHIHIKARI）。每年秋天新米收穫，我們會提供給顧客剛炊煮好的米飯。



另外，蔬菜則是從山丘上菜園收穫、自家栽種的有機蔬菜。我們栽種檸檬、白蘿蔔、梅乾、蔥、洋蔥、南瓜等蔬菜。

除了做為料理的主要食材外，也用來製成配菜和醃蘿蔔等醃漬物、或佐料等用途。除此之外，我們自製的梅酒也廣受好評。雖然只是微薄之力，我們友善對待自然環境，將烹調料理的剩菜或廚餘作為農田肥料再利用。

牡蠣

牡蠣被稱為海中牛奶，營養價值高而眾所皆知，是代表冬天的味覺之一。在本旅館可以盡情享用以牡蠣鍋為首、醋拌牡蠣、炸牡蠣、燒牡蠣、牡蠣鹹粥等以各式各樣料理法製作的牡蠣美味。



搭配自豪料理的最佳伙伴……我們以這樣的想法，在本旅館備有精緻的美酒。有各種當地自產酒、燒酒、紅酒等，請搭配料理一起享用。



河豚

在本旅館虎河豚當然不用說，我們供應顧客伊勢灣海岸捕獲的潮祭河豚、銀河豚等以當地產為主的河豚料理。

請做為追加料理或點選套餐享用。



附露天澡堂泡湯入浴處

男湯泡澡處 療癒之湯



本旅館澡堂汲取富有美肌效果的名湯—杜宮司溫泉來做為泡澡水。入浴浸泡後，心靈及身體會變得沈靜安穩，彷彿作夢一樣……。請慢慢地讓泡澡水溫暖至身體內部，療癒旅途的疲累。



包場專用泡湯處 ~家庭湯屋~

對於想要輕鬆享受泡澡的顧客，我們也提供包場用的家庭湯屋。
敬請多加利用。

※並非溫泉。



<設施概要>

- 容納人數 /50 名
- 客房數 /9 間
- 備有宴會場地
- 備有停車場
- 設有會議室
- 附露天澡堂大浴場（男女分開）
- 家庭湯屋（包場專用）
- 配有摩托車專用有屋頂的停車場（15 台）

〒517-0032 三重縣鳥羽市相差町 255-2
TEL:0599-33-6166 / FAX:0599-33-7257



官網 對應智慧型手機
<http://www.denyou.gr.jp/>

