

Bon Vivant

三重県は伊勢海老やあわび、松阪牛だけではありません。 農家の野菜や、釣り人の地魚。名もない物でも私には輝く食材のひとつ。しかめっ面をしてストーブと対峙する のではなく、楽しんで鍋を動かしたい。この人のために と心を込めて料理を作り、接客をしてお客様から「レストランが好き」の一言がいただけたら本望です。



Chef
Takeshi Kawase

伊勢市本町20-24

0596-26-3131

http://www.bonvivant1983.com/bonvivant/index.html



私たち豊恩館・勾玉亭は、地元及び、地域近隣の新鮮な素材や四季折々の素材を生かした、特色のある料理作りと、 ジビエ料理にも取り組んでいます。

新鮮さと、温かいものは温かく、冷たいものは冷たくを キーワードとし、お客様には落ち着いた雰囲気で親しみと 温かさのある対応に心掛け、御来館をお待ちしております。



Chef Junji Tsutsumi





伊勢市岩渕1-1-31

0596-22-7788

http://www.senokuniya.co.jp/houonkan/



LE AMBOCHE

海・野・大地から賜る天与の恵み 伊勢の地に根付き、その地ならではの料理を作りたい。 私が考える伊勢志摩の海/野/大地の食材をお皿の上に 表現します。レストランという舞台を紡ぐ料理人として、

表現します。レストランという舞台を紡ぐ料。お客様に笑顔になってほしい。

料理を手紙のように託し、お客様へのメッセージにしたい。 全てはバトン、 良い環境から良い食材、 良い生産者から料 理する人、そして食す人へ…



Chef Ryuichi Fukui

伊勢市辻久留2-10-3

0596-26-1040

http://www.le-bam.com/index.html



新割烹 柚子



三重の天然の食材の新鮮なおいしさを「生・焼く・ 焚く」で最大限に活かす・・・

柚子の食材は、和具漁港(鳥羽漁港・二見有滝等) に直接足を運び新鮮な地場の魚介類を直接仕入れ、 活魚は自家用車のいけすに入れて運んでいます。 201和羽田発着国内線ファーストクラス機内食を監修



Chef Noriharu Tanaka

伊勢市御薗町長屋1983-1

0596-27-1754

http://yuzu-ise.com/



地元・伊勢志摩の伊勢海老やアワビ、最高級の松阪牛などの 新鮮な食材を使用したフランス料理をご提供しています。 あっさりな味付けと、アットホームで格式張らない雰囲気で す。

お気軽にご来店いただきお召し上がりください。



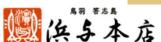
Chef Akira Katayama

グリルド 山

伊勢市岩渕2-4-37 1F

0596-25-1726





私達は伊勢湾に浮かぶ答志島を本拠地として江戸中期に創業 しました。

私達のものづくりの原点は、海の理(ことわり)を守りながら 未来へいい「食」・・・食文化の伝承です。

海に願い、海に感謝し、海と暮らし、先人の技、知恵を学び、今日も豊かなる海の素晴らしさをお届けしたく「海のいのちを人のいのちに」を心に刻み新鮮で安心して美味しい。いい「食」を伝えたいと思います



Chef Yukihiro Hamazaki

伊勢市本町14-3

0596-63-8003

http://www.hamayo.com/gekumae/



ゑびや

創業以来100年以上、郷土の味を守ってきた今だからこそ私たちが目指したいのは、伊勢の国を知り尽くしていた旅先案内人・御師(おんし)のような旅のおもてなしです。自然に恵まれた三重の土地を自らの足で回り吟味した、地元食材から郷土料理、職人技の工芸品から土産ものまで、三重を丸ごと味わう贅沢を、お伊勢参りのみなさんにお届けします。



Chef Yasuhiko Kondo

伊勢市宇治今在家町13

0596-24-3494

http://www.ise-ebiya.com/



伊勢神宮の内宮、外宮のちょうど真ん中に位置するレストラン。

食材の宝庫、三重の中でも特にシェフの故郷熊野からの伊勢志摩の"この地の恵み"にこだわります。 レストラン カンパーニュを通じて、この地の香りや豊かさなど感じ取って頂けるならこの上ない幸せです。



Chef Takeo Higashi



0596-29-2000

http://www.campagne-ise.co.jp/top/

