

外宮



洋

Bon Vivant

三重県は伊勢海老やあわび、松阪牛だけではなく、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>

外宮



和洋

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お楽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/>


伊勢外宮前勢乃國屋
ほうおんかん
豊恩館

外宮



洋

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、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

LE AMBOCHE
FRENCH RESTAURANT
Depuis 1985 à ISH

伊勢市辻久留2-10-3

0596-26-1040

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

外宮



和

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

伊勢市御園町長屋1983-1

0596-27-1754

<http://yuzu-ise.com/>

外宮



洋

洋食料理
グレル 山

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

伊勢市岩渕2-4-37 1F

0596-25-1726

外宮



和

鳥羽 茶志島
浜本 本店

私達は伊勢湾に浮かぶ茶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/>

内宮



和

えびや

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/>

内宮



洋

カンパニー
Campagne

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 カンパニーを通じて、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

伊勢市勢田町115-3

0596-29-2000

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