



オープン(2/21)迫る!伊勢志摩の豊富な食材を新テイストで提供、 ミシュラン1つ星とのコラボレストランが志摩地中海村に!

2018年春に2つの新エリアがオープンし、ますますフォトジェニックで非日常感あふれる地中海ステイがたのしめるようになったマサグループの宿泊施設 志摩地中海村(本社:三重県志摩市、代表取締役社長:大西 晶)は、来たる2月21日(木)、スペイン有名店とのコラボレーションによる新しい美味しさが加わった「レストランRIAS」を、装い新たにリニューアルオープンいたします。



新しい店舗名は「志摩地中海村 RIAS by Kokotxa(リアスパイココチャ)」となり、このたび、そのリニューアルオープン日まで1ヵ月をきりましたのでお知らせいたします。世界中の美食家から注目されているスペイン、バスク地方のサン・セバスティアンにてミシュランガイド(スペイン・ポルトガル 2019年版)で1つ星レストランとして掲載された「Kokotxa(ココチャ)」と業務提携をし、オープンいたします。ご宿泊者の方はもちろん、ご宿泊以外の方にも本場の美味しさをお楽しみいただけます。

ミシュラン1つ星レストランの新進気鋭シェフ Daniel Lopez(ダニエル・ロペス)

サン・セバスティアンでミシュラン1つ星レストランとして掲載されたレストラン「Kokotxa(ココチャ)」。2007年にミシュランガイドに1つ星として掲載されて以来、12年間継続して掲載されている。ココチャで腕をふるうのは、新進気鋭のオーナーシェフ「Daniel Lopez」。最高の素材を使った伝統的なバスク料理をベースに、独創的で前衛的なテクニックと、その土地の文化を背景に素材や製法へと融合させた、見た目にも美しい「新バスク料理」は美食家たちも、うなる逸品。



＜ダニエル・ロペスからのメッセージ＞

今回、日本の伊勢志摩にて新しい挑戦ができることを非常に楽しみにしています。
グランドオープンで皆さまにお会い出来るのを楽しみにしております。

志摩地中海村「レストラン RIAS」とのコラボレーション

伊勢志摩の豊かな自然に育まれた新鮮な海の幸で創作する「レストラン RIAS」の料理は、ご宿泊者だけでなく外来のお客様にも定評がある。ここで腕をふるうのは、イタリア・ミラノや三重県内のレストランで修行後にリアスの料理長に就任した太田裕シェフ。ダニエルが考える「新バスク料理」をベースに、伊勢志摩の豊富な食材と融合させた志摩地中海村ならではの料理としてご提供する。



<施設情報>

施設名: 志摩地中海村

RIAS by Kokotxa(リアスパイココチャ)

リニューアルオープン日: 2019.2.21 (木)

所在地: 〒517-0403

三重県志摩市浜島町迫子2619番地1

電話番号: 0599-52-1226

 <https://www.puebloamigo.jp/meal/>

 @shima_chichuukaimura_official

<会社概要>

会社名: 株式会社 志摩地中海村 (マサググループ)

所在地: 〒517-0403

三重県志摩市浜島町迫子2619番地1

設立: 平成元年12月8日

代表: 大西 晶