

グルメ

土産

施設

体験

歴史伝統

その他

所在地 516-0016伊勢市神田久志本町1317-1  
 TEL & FAX 0596-24-5415 / 0596-24-5333  
 営業時間 11:30-15:00(LO 13:30)  
 Email [le-cinq@amigo2.ne.jp](mailto:le-cinq@amigo2.ne.jp)

担当者名 松本浩一  
 定休日 月曜、不定休  
 HP <http://lecinq2004.com/>

## &lt;施設概要&gt;

伊勢志摩でとれた旬の野菜、志摩半島産あわび、伊勢海老、その他海の幸、松阪牛、極み豚など。

**食の宝庫伊勢志摩の食材にこだわり**、ご来店頂いたお客様が笑顔になれるよう心がけております。

シェフ自身が鳥羽や志摩半島まで足を運び、こだわりの食材を厳選し仕入れております。

**松阪牛のステーキ**は、大変柔らかく味わい深く、シェフ特製ソースと味わって頂くことで、より一層牛の旨みが引き立ちます。

ランチは、数種類のコースがあり、ディナーはコース料理のほかにはアラカルトもご用意しております。

シェフお勧めのワインも豊富に取り揃えております。

## 【アクセス】

伊勢神宮、外宮内宮の中間に位置。  
 伊勢市駅からタクシーで5分。

## &lt;主要商品、サービス&gt;

## 【伊勢海老のソテー 答志島産甲殻類のソース】

伊勢海老のプリプリの食感を生かし、柔らかく風味豊かに仕上げております。答志島で採れる甲殻類から作った特製ソースとともにお召し上がり頂けます。口に運んだ瞬間の伊勢海老の風味をお楽しみください。

## 【志摩半島産あわびステーキ】

志摩半島で採れるあわびを数時間かけて柔らかく蒸し、バターの香りと共にじっくりと焼き上げておりま風味豊かな香草バターソースと共にお召し上がりください。

## 【松阪牛ステーキ】

適度に熟成された厳選松阪牛を仕入れております。  
 バターでじっくりステーキにし特製ソースと共にお召し上がり頂けます。  
 柔らかい食感と味わい深い松阪牛独特の旨みをお楽しみください。



## &lt;サミット限定商品&gt;

## 【伊勢志摩スペシャルコース】

伊勢海老、あわび、松阪牛をお楽しみ頂けるサミット限定のコースです。¥13,800

## &lt;パンフレット情報&gt;

#N/A