

鈴鹿サーキットホテルレストラン 「サーキットオーベルジュ」2025年4月11日(金)OPEN

鈴鹿サーキット(三重県鈴鹿市)は、2025年4月11日(金)にホテルレストラン「サーキットオーベルジュ」をオープンいたします。「温故知新」をテーマに古くから伝わる料理技法を用いながらも、料理ジャンルの垣根を越えたメニューを提供いたします。鈴鹿サーキットらしさを感じられるSUZUKAスタイルを、“視覚”・“味覚”を中心に五感でお楽しみいただけます。

コースメニュー

SUZUKAスタイルコース



鈴鹿サーキット色を全開に感じていただけるサーキットオーベルジュならではのSUZUKAスタイルコース。最大の特徴はレーシングコースを模した特注のお皿で提供されるオードブルセレクションです。フォーミュラカーの形をした食材や大皿スタイルの提供方法で、家族みんなで食事を囲みながら目でみて、味わって、楽しむことができます。

大人 9,680円
子ども 6,050円
幼児 3,400円

※税込み、サービス料10%込み

Aubergeコース

地元ならではの食材を使用し、料理ジャンルの垣根を越えたスタイルで“新たな発見”ができるメニューを提供いたします。お子さま向けコースもご用意があるため、お誕生日や記念日など家族みんなの特別な一日にもぴったりなコースです。

【大人向け】

- 三重県産魚介と黒毛和牛コース 9,680円
- 松阪牛ステーキコース 14,520円
- 伊勢海老と松阪牛コース 19,360円

【お子さま向け】

- Auberge子どもコース(小学生) 6,050円
- Auberge幼児コース(未就学児) 3,400円

※税込み、サービス料10%込み