

伊勢神宮参拝前の豆知識 -おすすめ時期-



宇治橋の日の出【伊勢神宮内宮】

見頃：11月下旬～1月下旬の早朝 ※時期により変動あり
冬至を中心として前後1か月、内宮宇治橋の大鳥居からは美しい日の出を望むことができます。

圓神宮司庁 TEL.0596-24-1111 国ホテルからお車で約35分

©(公社)三重県観光連盟



参拝は早朝がおすすめ

朝5時に開門する伊勢神宮。

早朝の神域の清らかな空気と静寂な雰囲気のなかの参拝は格別です。もちろん混み合うこともなく(正月を除く)、あたかも独り占めしているような特別な時間をご体験ください。

神馬牽参(しんめけんざん)

伊勢神宮では、毎月1日、11日、21日の午前8時頃、菊の紋章のついた馬着を身にまといた神馬が神職に伴われて御正宮にお参りします。参道を馬が悠然と歩く姿はとても美しい。

朔日参り(ついたちまいり)

伊勢地方には、毎月1日に普段より早く起きて伊勢神宮へお参りする「朔日(ついたち)参り」という習わしがあります。無事に過ごせた1ヶ月を感謝し、また新しい月の無事を願ってお祈りするというものです。

スタッフおすすめ企画

朔日参り(ついたちまいり)体験 限定40名様

1ヶ月間の無事に感謝し、朝早くから「朔日餅」で賑わう「赤福」や「おかげ横丁」を散策。朝の清々しい空気の中、朔日参りに出掛けましょう。

朔日参り体験には無料送迎バスをご利用いただけます!

【開催日】2/1(金)・3/1(金)・4/1(月)

※2日前までにご予約ください

【乗車定員】40名様 ※最少催行人数20名様

【体験料金】1名様 500円(税込) ※保険代含む

※共通事項※※気象状況等によりイベントが中止となる場合がございます。 ※写真はイメージを含みます。 ※開催期間、内容、料金等は変更になる場合がございます。 ※詳細はお問い合わせください。

朔日餅(ついたちもち)のご紹介



黒大豆と大豆を使った二種類の豆大福です。大粒の黒大豆とこし餡を餅生地で包み、もう一つは、こし餡と大豆を包んだ餅生地にきな粉をまぶしたお餅です。



よもぎの持つ色と香りをそのまま練り込んだ餅生地で、つぶ餡を包んでいます。女児のすこやかな成長を祈る桃の節句にちなんだ餅菓子です。



ほのかな桜色に染めたもち米で、こし餡を包みます。選び抜いた桜の葉で包んでいますので、桜の葉と一緒に召し上がれます。

平成をより大切に過ごすために

平成最後のお伊勢参りプラン

特別な方へまだ伝えていない言葉がある、新たな挑戦に、まだ挑戦できていないなど、平成の時代に心残りはありませんか？
はじまりは伊勢参りから。平成への感謝を込めた伊勢参りで気持ち清らかに。

常若の思想が根づく伊勢の地巡りと鳥羽の旬の料理を合わせた、特別なプランをご用意しました。

■期間 ~2019年3月31日(日) ※2018/12/29~2019/1/5を除く

■料金 Aグレード限定 1名様 1泊2食 10,000円(税サ込)~

■ 共通特典 ■

10名様毎に宿泊プラン料金

1名様無料

10,000円(税サ込)

ご夕食 5,400円(税込)付

※中国料理またはイタリア料理、バイキング(開催日)
からお選びいただけます。



12,800円(税サ込)

ご夕食 9,180円(税込)付

※日本料理(開催日)にて活造り会席「茜(あかね)」をご用意いたします。



15,600円(税サ込)

ご夕食 12,960円(税込)付

※日本料理(開催日)にて活造り会席「彩(いろどり)」をご用意いたします。



■ご朝食は海幸にて和朝食膳またはバイキング(共に開催日のみ)よりお選びください。

※写真はイメージです。 ※別途入湯税を頂戴いたします。 ※前日までにご予約ください。 ※1室2名様へ ※レストランは、定休日、営業時間等が変更になる場合もございます。 ※日本料理は生簀割烹「海幸」となります(日本料理「鳥羽別邸 華暉」および華暉内「鉄板焼」「炭火焼」は対象外)。 ※ご提供する料理内容は季節・仕入れ等状況により変更となる場合がございます。 ※鳥羽別邸のご宿泊には、当プランをご利用いただけません。 ※食材のアレルギーがございましたら事前にお申し付けください。