

FREE WIFI

無料Wi-Fiをご利用いただけます



..... SSID

cometa_guest

..... PASS

C0meta1240

.....



ご挨拶

Cometa伊勢志摩へお越しいただき、誠にありがとうございます。
当施設は、皆様のプライバシーを最大限に尊重するため、スタッフは常駐しておりません。
代わりに、贅沢なお時間を過ごしていただくためのヒントとなるパンフレットをご用意いたしました。ぜひ、お手に取っていただき、ご一読ください。

..... 開業に至るストーリー

はじめまして、留田敏和と申します。今年で還暦を迎えます。
これまでは国土交通省の航空局で国家公務員として暮らしてきました。航空局は全国の空港を所管しているところで、わたしも南は沖縄から、北は北海道まで、全国の空港を転々としてきました。
わたしにとっては転勤が当たり前で、これまではどこに住むかを自分で決めることはできませんでした。定年退職をするにあたり、"終の棲家"として生まれて初めて自分で選んだ場所が伊勢志摩になります。(笑)
伊勢志摩は大阪、名古屋から近鉄特急や、高速道路で2時間余りで来られる場所でありながら、リアス海岸が織りなす美しい風景と、澄んだ水、伊勢エビ、天然あおりふぐ、的矢牡蠣などの新鮮な魚介にあふれた観光地です。その中でも本施設が位置する志摩市安乗は、わたくしがいつかは住んでみたいと思っていた場所なのです。マニアックな話ですが、全国で16しかない登れる灯台の一つが安乗埼灯台です。四角い灯台は他に例をみないもので、330度の海を見渡せる絶景となっています。ここから徒歩で10分の場所にあるので是非足を運んでみてください。
海を眺めながらゆっくりと流れる時間、地元の生きた食材をつかったBBQ、熱々のドカンサウナとミネラルたっぷりの地下水を汲み上げた水風呂で、日頃の疲れを癒してください。またサーフィンやカヤックなど、海のアクティビティもおすすめです。
今回のご滞在に満足いただけて、Cometa(彗星)が意味するように、またここに還ってきていただけるよう願っております。

オーナー 留田敏和

チェックイン方法 鍵の開け方・閉め方

[ご利用手順]

1. 「◆重要◆事前チェックインのご案内PreCheck-in available」という件名のメールをご確認いただき、事前にチェックイン情報の記入をお願いします。
2. 「Check-in」を押して遷移した画面上のカメラマークをタップして施設のQRコードを読み取ってください。
3. 本人確認のため写真撮影を行なっていただき、チェックイン手続きが完了します。
4. 鍵の解錠方法が開示され入室可能となります。
5. 1階と2階はそれぞれ独立して扉が設定されています。軽く触れると番号が表示され、暗証番号+□で鍵が開き、□だけで鍵が閉まります。

[注意事項]

- 扉はオートロックになっています。一定時間が経過すると施錠されますのでお気を付けください。
- 内側からは鍵を押し下げることで開錠ができます。
- 外出される際は解錠用のコードをお控えください。再入室される際に入力が必要になります。
- 万が一鍵が開かない場合は以下の電話番号へご連絡いただき、ご予約者名をお伝えの上、状況を担当者へお伝えください。

連絡先：0599-777-434



プロジェクターの使い方

- 2F寝室に置いてあるプロジェクターを使用してYoutubeやNetflixなどの映像鑑賞をお楽しみいただけます。
- 専用のスクリーンはご用意がないため、壁に投影するなどしてお楽しみください。

[ご利用手順]

1. プロジェクターの電源を付けてください。……………
2. 投影面にプロジェクターの光源を向け、投影してください。横についているダイヤルを回して、フォーカスを調整してください。
3. リモコンでYoutubeはそのままご利用いただけます。その他のサービスについてはお客様自身のアカウントでログインをしていただくと利用可能です。……………
4. お使いのスマホからnebula connectアプリにて操作することもできます。ゲスト端末のAmazonFireにはnebula connectアプリがインストール済みです。



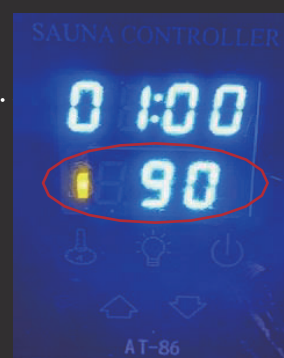
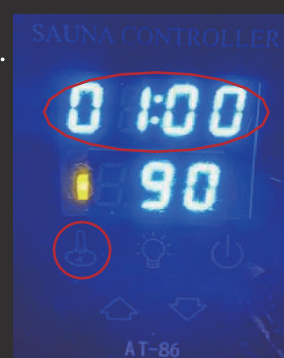
[注意事項]

- 屋外での利用をお控えいただけますようお願いいたします。
- プロジェクターが破損した場合、修理費をご請求する場合がございます。
- 電源が切れた場合は 充電コードで充電をお願いいたします。……………



サウナの使い方

- ご滞在中は自由にサウナをご利用いただけます。チェックイン時はサウナの電源をOFFにしておりますので、サウナ入口にあるコントローラーの右側電源スイッチでONにしてください。……………
- コントローラーの左側温度計スイッチを押すと、時間表示が点滅します。上下スイッチで時間を調整してください。最大6時間、最小10分の間で変更できます。……………
- もう一度コントローラーの左側温度計スイッチを押すと、温度表示が点滅します。上下スイッチで設定温度を調整してください。最大110℃、最小40℃の間で変更できます。
- デフォルト設定では1時間、90℃になっています。この設定でほぼ1時間で上限の90度まで上がります。……………
- セルフロウリュをご利用可能です。ロウリュは室内温度計で60℃以上に上がってから行ってください。温度が上がらない状態で水をかけると機械の故障の原因になります。ロウリュをする際には専用の霧吹きをつかって、石に水をかけていただくようお願いいたします。機械に水がかかると故障の原因になります。
- サウナのご利用後は安全のため電源をOFFにしてくださいようお願いいたします。
- サウナは屋外にありますので、利用時にはバスルームに……………置いてありますサウナ用パジャマ、焼杉サンダル、サウナマットをご利用ください。またタオル等はバス用をお使いください。



BBQグリルの使い方

[ご利用手順]

- 1 BBQグリルをステンレス調理台ごと、使う位置まで移動させてください。また使用時にはキャスターをロックしてください。
- 2 3か所あるガス栓に、ガス台のカチットキャップをしっかりと接続してください。
- 3 着火する前に、下皿に水が適切な量入っていることを確認してください。
- 4 ニクイタ、焼き網、ダッチオーブンなど、使用する鉄板等を載せてください。
- 5 ガスコックを開いて点火します。適切な火力となるよう調整ください。
- 6 使用を停止するには、ガスコックを「OFF」の位置まで押しながら右に回してください。



[注意事項]

- グリルを使用する際は、常に目の届く範囲で使用してください。
- 火を使って調理する際は、火傷に十分注意してください。
- グリルからは熱気が出ますので、周囲に燃えやすい物を置かないようにしてください。
- 調理が終わったら、必ずグリルを全てOFFにしてください。
- 火災報知器の下でグリルを使用し、多量の煙が出る場合には、火災報知器が鳴動します。南北のドア、キッチンの換気扇などで、適時換気をしながらご利用ください。
- 焚き火は必ずオープンデッキでご利用ください。
- 連絡先 : 0599-777-434

BBQグリルの使い方

[ニクイタの使い方]

1. ニクイタは溝がある面が肉用、平らな面が肉以外用です。
2. ニクイタは朝食のパンを温めるのにも使えます。またニクイタはBBQグリルだけでなく、IHヒーターや、焚き火台でも使用可能です。
3. cometa伊勢志摩にはニクイタ極みプロ、ニクイタ極みA4、ニクイタソロA4の3枚のニクイタがあります。ニクイタには炭が含まれていて、遠赤外線食材をふっくら仕上げます。
4. 鋳鉄製ですので、洗ってしばらくすると錆が浮いてきます。しっかり焼いてから、油を吹き付けて使用してください。
5. 焦げ付きやすい食材を使う場合、焦げつかないようにテフロンシートを併用されると、とても便利に使えます。



[それ以外の使い方]

- BBQグリルに網板をおき、その上にメスティン、鋳鉄フライパン、ダッチオーブンなどを置いて使えます。
- 鉄板などを置かず、竹串などの食材を刺して、直火で使うこともできます。コーヒー豆の焙煎器も直火でお使いください。もともと業務用焼き鳥台なので、耐熱ガラスでガスの炎が覆われていて、直火でも利用しやすくなっています。
- ダッチオーブンに、無洗米、BBQで余った食材を入れ、パエリアの素で、即席パエリアを作ってみませんか！



食材について

[肉BBQ標準セット]

- cometa伊勢志摩で提供している豚肉はすべて「志摩あおさ豚」です。
- 志摩あおさ豚とは志摩の名産であるビタミンやカルシウムが豊富に含まれ、栄養価が非常に高い海の恵みをふんだんに受けた「あおさ」を飼料として与えて育てた肉の喜多家オリジナルの豚です。
- 栄養豊かな志摩の「あおさ」を粉末にしたものを飼料に加えて与えたあおさ豚はお肉に甘味があり、とろけるように柔らかい食感の豚肉です。
- ヒマラヤ岩塩（ピンク）、あらびきのブラックペッパー、お好みで、バルサミコ酢、オリーブオイルをお使いください。



[海鮮BBQ標準セット]

- cometa伊勢志摩で提供している魚介類はすべて伊勢志摩エリアで捕れ、お客様の到着直前まで生きていたものです。
- 安乗で海女さんが獲っている檜扇貝、サザエ、ハマグリ、鳥羽産の牡蠣、干物ももちろん安乗港であがった魚を天日干したものです。
- これらの魚介は生きたままニクイタで焼いていただき、ヒマラヤ岩塩（ブラック）でお食べください。
- またオプションでご用意している伊勢エビはもしかするとまだ生きて動いているかもしれません。そのまま豪快に手で頭をむしって、軽く包丁を入れてお刺身でも食べられますし、軽く表面をあぶって、レア状態でいただくと最高です。
- 残った魚介や、エビの殻などを軽く洗ってから、お米と一緒に炊いて食べると、魚介のエキスを吸い込んだお米は最高ですよ。



コーヒーの焙煎方法

- cometa伊勢志摩では、厳選したコーヒーの生豆をご用意しております。

[コーヒーの焙煎方法]

1. 豆を計量スプーンで人数分（1杯10g/人）焙煎器に入れてください。
2. BBQグリルを強火にして、焙煎器をあぶります。焙煎器を左右に振りながらあぶってください。
3. 10分程で、パチッとコーヒー豆がはじける音がします（1ハゼ）この状態でガスを止め、余熱で少しあぶった状態がミディアムロースト（浅煎り）になります。
4. 1ハゼが落ち着いたあと、さらに強くパチパチとコーヒー豆がはじける音が鳴ります（2ハゼ）この状態がシティロースト、ここでガスを止め、余熱で少しあぶった状態がフレンチローストになります。
5. 豆を皿にあけ、素早く余熱をとってから豆の皮や、不良な豆を取り除き、ミルに移します。



焙煎器
最大50g



生豆

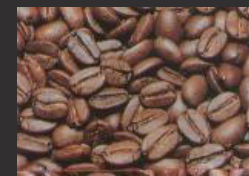
ミディアムロースト

浅煎り 酸味が強く、苦味は弱い。アメリカンコーヒー用向き
ミディアムローストは1ハゼ（パチパチという音）が終わったぐらいの焙煎度です。
酸味が強くて、苦味はほとんどありません。焙煎する最初の段階の時に十分な水分抜きを行わないと、渋みが目立ち飲みにくい味わいになります。



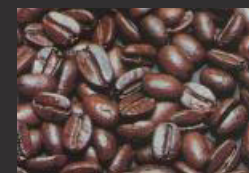
シティロースト

中煎り 日本、北欧で好まれる焙煎度合いです
シティローストは2ハゼ（ピチピチという音）が始まったぐらいの焙煎度です。
酸味と苦味のバランスがよく、この焙煎度は多くのコーヒー豆に適用できバランスよく飲めます。



フレンチロースト

深煎り フランス式 イタリア・中南米タイプ
カフェオレやウィンナーコーヒー、エスプレッソ、アイスコーヒーなどに向いています。
フレンチローストは2ハゼ（ピチピチという音）の終わりぐらいの焙煎度です。
酸味はほとんどなく苦味が際立ってきます。



コーヒーの淹れ方

- 焙煎した豆は大変湿気易いので、粗熱が取れたら、すぐにミルで挽いて、飲み切ってください。
- cometa伊勢志摩では生豆本舗の生豆を使用しています。生豆本舗では手作業で不良な豆を取り除いてくれています。焙煎しても白いままの豆が時々あります。そういう不良な豆と、焙煎ではがれたコーヒー豆の皮は取り除いてから挽いてください。

[コーヒーの淹れ方]

- 1 ミルの出口側に細かさを調整するバルブがありますので、回して調整してください。
- 2 手動ミルに豆を入れてください。最大で4人分、40g程度入れることができます。
- 3 ゆっくりとハンドルを回して、豆を砕いてください。ミルから出る音や香りをお楽しみください。のぞき窓から挽かれた粉が見えますので、サイズを調整ください。
- 4 ドリッパーに砕いた粉を入れてください。ドリッパーはステンレス製でペーパーレスでご使用いただけます。
- 5 ケトルでお湯を沸かし、沸いた後1分間お待ちください。少しだけお湯を冷まします。
- 6 まずは粉全体が湿る様に全体にお湯を回しかけ、30秒間蒸らしてください。
- 7 蒸らしたあと、お湯を4～5回に分けて入れてください。
- 8 コーヒーは最初に酸味が溶け出し、次に心地よい苦みが溶け出します。そうして最後に渋みが溶け出します。このため最後の最後まで絞り出したコーヒーは、渋みが強くなるので、ミルクなどで割る場合用になります。



手動ミル
最大40g



ドリッパー
最大800cc

志摩のめぐみ

- cometa伊勢志摩では、ウェルカムドリンクとして、志摩市の特産フルーツを使ったジュースを冷蔵庫に、またアイスクリームを冷凍庫にご用意しております。

[ジュース]

- チェックイン前に行っている事前情報入力で、あらかじめ情報入力をしていただいたお客様には、あらかじめ選択していただいた種類のジュースと炭酸水を冷蔵庫に保管してあります。
- ジュースは濃縮されていますので、炭酸水、お水、お湯などで、3倍（かなり濃いめ）から10倍に薄めてお飲みください。



[アイスクリーム]

- 冷凍庫に季節のアイスクリームを人数分置いてあります。夕食後、朝食後などにお食べください。

[志摩のめぐみ購入方法]

- 【志摩のめぐみ（ジャム）】
いちご（レッドパール）、ブルーベリー、キウイ、きんかん
マーマレード、梅、フェイジョア…各種400円（税別）
きんこディップ…500円（税別）
- 【志摩のめぐみ（アイス）】
いちご（レッドパール）、ブルーベリー、あおさ、お茶（越賀茶）、きんかん、梅、キウイ、くり…各種250円（税別）
伊勢エビ、メロン（南張メロン）、きんこ…各種300円（税別）
- 【志摩のめぐみ（ジュース）】
＜濃縮＞いちご（レッドパール）、しそ、梅、夏みかん（夏季限定）…各種600円（税別）
＜ストレート＞いちご（レッドパール）、しそ、うめ、夏みかん…各種278円（税別）
- スーパーぎゅうとら、イオンなどで販売中



注意事項・緊急連絡先等

[注意事項]

- 本館はお客様のプライベート確保のため、スタッフは常駐しておりません。館内の設備は全て貸切でご利用いただけますが、予めご利用上の注意をよくお読みください。
- 本館は声が非常に響きやすくなっております。近隣住民の方にご配慮いただき、特に夜間はお静かにお楽しみください。
- 器材の盗難、破損が発生した場合は、弁償費用をご負担いただく場合がございます。設備の使用には十分ご注意ください。
- チェックアウトは11時です。チェックアウト時間を過ぎると1時間当たり1万円/室の追加料金を頂戴いたします。
- チェックアウトはチェックイン時と同様に、SmartInnでチェックアウトボタンを押してください。
- ゲストエリアの屋内は土間も含めてすべて禁煙です。喫煙は灰皿を屋外に置いてご利用ください。
- 敷地内にはたくさんの小石や木片がございます。屋外ではサンダルや履き物を着用いただき、素足でのご移動はお控えください。
- 自然の中でお楽しみいただく当施設では、特に夜間、明かりを求めて虫が集まります。虫撃退電撃装置など対策のアイテムをご用意しておりますのでご自由にご利用ください。

[緊急連絡先]

- スタッフの対応時間は午前 9 時から午後 7 時までとなっております。お困りごとがある際は下記の電話番号までご連絡の上、ご予約者名を担当者にお伝えください。
- 連絡先 : 0599-777-434