

グルメクルージング第111弾!! 「碧南 うお鉄 碧南本店」 碧南でさかなを喰わせるすごい店発見!!



スペシャルサンクス: NTPマリーナ高浜 岡本さん、モデル/満理絵、text/photo:編集部
取材協力 NTPマリーナ高浜 愛知県高浜市青木町1丁目1番地 TEL 0566-54-5300 URL <http://www.ntp.co.jp/marina/>



広い窓がインパクトのクラブハウス。テラスには寛げる空間が広がっている。



クラブハウスの中はウッド調で統一されていてお洒落!



広めの桟橋は安定していて凄く安心感がある。



ヤードは広々としていて沢山のクルーザーが並べられている。



大きなクレーンの横を通りマリーナ受付に向かいます。



テラスからの眺めは最高に気持ちがいいですね!



到着後は必ず受付を済ませてからお食事にお出かけ下さい!



元気で明るいマリーナスタッフ!トヨベト魂がオーナーの船を見守っています!

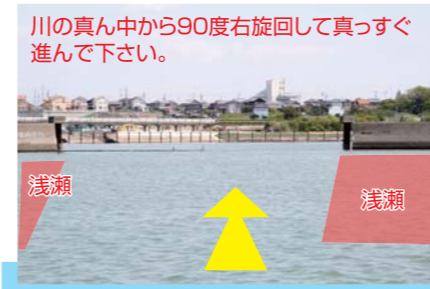
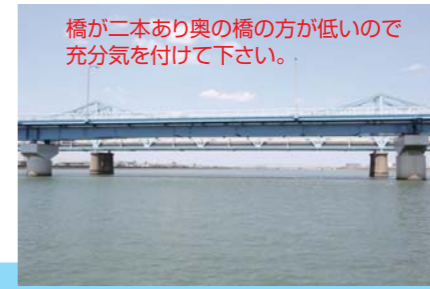
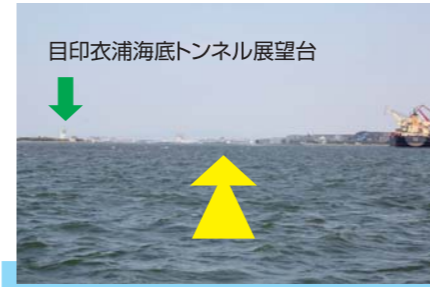
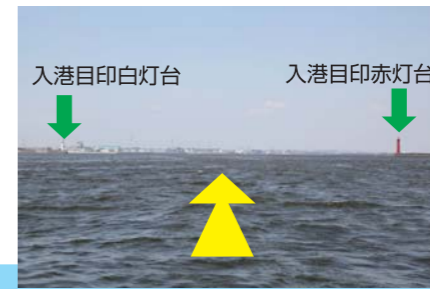
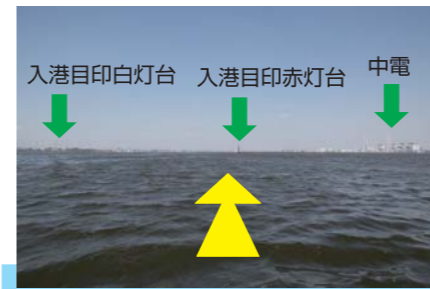
■グルメクルージングマップ

★NTP マリーナ高浜

ライフジャケットは必ず付けましょうね!

株式会社ワイズキア
手動式膨張式ライフジャケット
¥14,700

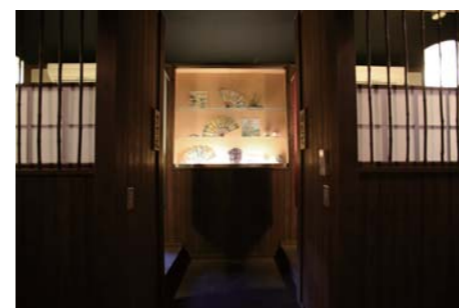
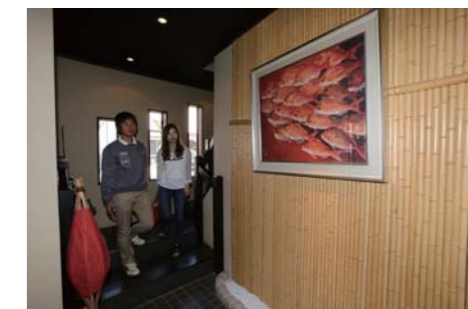
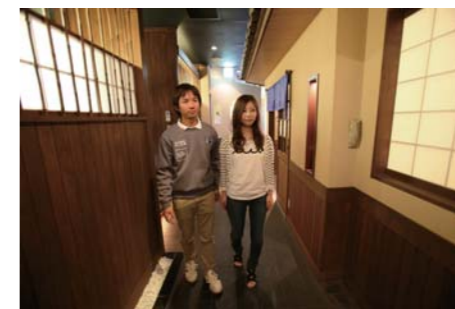
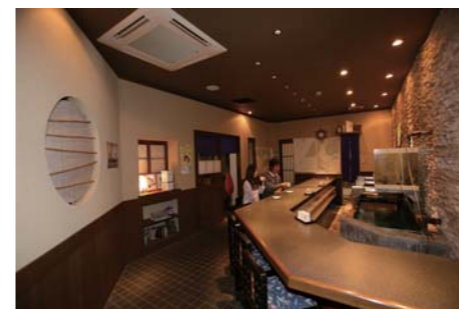
今回ご紹介するグルメクルージングは愛知県碧南市にある「うお鉄」さん! 取り扱った新鮮な食材を使った数々のお料理はどれも絶品! 店内は落ち着いた雰囲気演出されており、カップルからファミリー、またはグループによる宴会まで幅広くお客様を楽しく豊かにしてくれるお店。創業は大正7年から大切に育て上げられた伝統料理を始め新しい風を吹き込んだ一品料理等、自慢の料理の中にそれらをきっと見つけることができるはず。今回こちらをご紹介して頂いたのは高浜市にあるNTPマリーナ高浜の岡本さん。マリーナ高浜は名古屋市内からもすぐ近くにあるマリーナで大型艇から小型ボートまで幅広くオーナー様がマリライフを楽しんでいるマリーナでフィッシングからクルージングまで楽しいマリライフを提供してくれる。入港時の注意点としては日間賀島と知多半島の間を北上していく



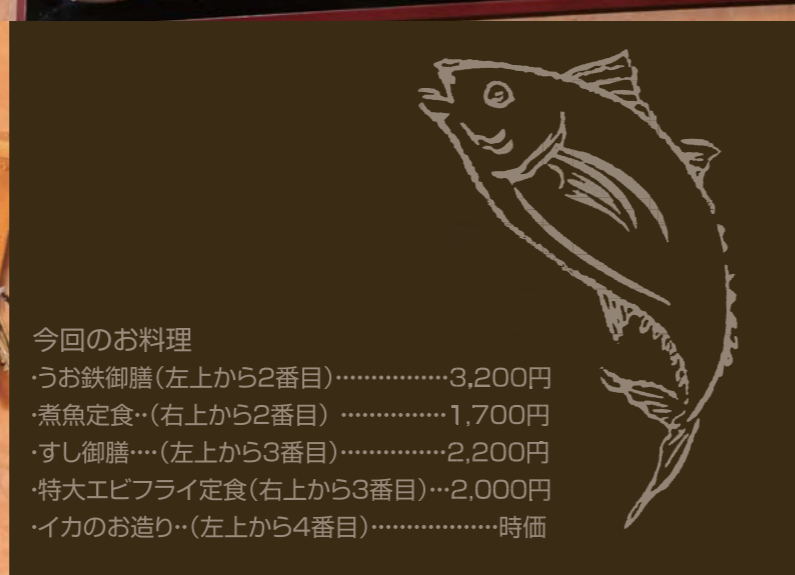
※必ず御自身で海図、GPS、魚探、天気予報等をご確認の上、安全に十分注意してお出かけ下さい。トラブル等発生致しましても当社は一切責任を負いません。

と防潮堤が正面に見えるので、少し舵を左に取り赤灯台を右舷側に見て進んで下さい。入港したらそのまま北進し衣浦海底トンネルの展望台を左舷側に見ながら航路の真ん中を北進して下さい。しばらく走ると正面に衣浦大橋が見えてきますので橋の右側から数えて三

番目の間を通って下さい。ここでの注意点は潮の満ち具合では大型艇は通れませんので、クルージング前にマリーナに連絡を入れて潮の高さを十分に確認してアドバイスに従って下さい。衣浦大橋を通過したら右舷側に堤防があり、切れ目がありますので橋から二つ目の切



<http://aichi.j47.jp/uotetsu/>
 うお鉄本店 (0566)41-0133
 愛知県碧南市本郷町1-102



- 今回のお料理
- ・うお鉄御膳(左上から2番目).....3,200円
 - ・煮魚定食(右上から2番目).....1,700円
 - ・すし御膳(左上から3番目).....2,200円
 - ・特大エビフライ定食(右上から3番目).....2,000円
 - ・イカのお造り(左上から4番目).....時価



れ目がマリーナの入口です。ただ、この堤防の前はすごく浅いので二つ目の切れ目まで川の真ん中を走り真横に来たら切れ目に対して90度旋回をして入港して下さい。ピジター棧橋に係留したら受付を済ませ、お店に電話をすれば、道が空いていれば6~7分位で迎えにきて頂けます。お店は凄く落ち着いた雰囲気です。クルージングの疲れを癒してくれます。店内の淡い光は美味しい料理をいっそう引き立ててくれます。メニューは豊富で会席料理から御膳シリーズ、お刺身、お寿司、定食シリーズ、お子様限定、デザートまで揃っており、中でも人気シリーズはうお鉄特別メニューのうお鉄御膳

3,200円。活き造り、特大海老フライ、茶碗蒸し、焼き魚又は煮魚、ご飯、みそ汁、香の物、デザートでお腹いっぱい!大満足なお料理が勢揃いしておりかなりリーズナブルになっている。定食シリーズも14種類ありお魚が苦手な方にはみそヒレカツ定食や、天ぷら定食などもあり、大勢でクルージングに出かけて来ても、本当に種類が豊富なので安心して楽しめる。今回出して頂いたイカのお造りは身が透き通っていて絶品!以前島で食べたイカが一番おいしいと思っていたが、こんな近くで絶品を味わうことが出来感激でした!シーズン初めの近場のグルメクルージングとしては最適ですよ!