

スパイスの効いた焼き肉と旨辛い唐々鍋がクセになる名店!!



スペシャルサンクス:東海マリンサービス吉川社長、モデル/CCI磨き隊、text/photo:編集部
取材協力 (有)東海マリンサービス 愛知県常滑市港町4丁目16番地 TEL 0569-43-3007 URL http://www.tokaimarine.co.jp

今回のグルメクルージングはグレートマリンから出発しました!!



海上ビアレストランでひと休み!! 広大な陸上ヤード&メンテナンス工場完備!!



クラブハウス内ラウンジで歓談も出来ます!!



グレートマリンお勧めポート CIGARETTE 35

★グレートマリン 愛知県海部郡飛島村金岡22 TEL:0567-55-2960



※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。



グルメクルージング第115弾!!今回ご紹介するのは、そのスパイスの効いた焼き肉や旨辛い絶品の鍋を食べにタレントやスポーツ選手が多数訪れ、メディアの取材も度々行われるという名店『カラカラ名古屋総本店』です!!ここは本誌でもツーリング取材の際に何度か訪れたことがあるお店で、中部エリアでボートやPWCを楽しんでいるオーナーからも人気のお店です。美味しい料理の数々はもちろん、何と言っても堀川から直接アクセス出来るところが、海で遊ぶオーナー達から人気の理由のひとつです。そんなお店を今回ご紹介して頂いたのが、愛知県常滑市にある東海マリンサービスの吉川社長。パワーボートの販売数、メンテナンス、チューニング、レストアの技術は日本屈指のレベルを誇るお店で、今回は姉妹マリーナであるグレートマリンから出発しました。航路の注意点としては、堀川に入る前の堀川水門を通過する際は信号が青になっているのを確認し、必ず右側を航行して下さい。そして、堀川を航行の際は速度はなるべく抑さえ、他船とすれ違う際や、岸壁にボートが係留されている際は最徐行して安全に航行



カラカラお勧めフルコース一人前1,980円(7品)



◆締めにお勧めトッピング!!

とろけるミックスチーズリゾット

中華そば

生うどん



カラカラ名古屋総本店はボートでアクセス可能で、ボートオーナーからも高い支持を集める名店です。リニューアルしたテラス席からの眺めは開放感抜群です。



して下さい。また、通常昼間の営業は行っておりませんが、事前に予約をすれば食事可能なので、お昼にお店に行く際は必ず桟橋と料理の予約を行って下さい。(10名以上)店内に着いたら早速撮影の開始!!今回はなんと人気パフォーマンスユニットの『CCI磨き隊(通称:C・M・T)』の皆さんに参加頂きました!!C・M・Tの皆さんは2013年の結成以来、多くのメディアやプロモーターから関心を集める人気のガールズユニットで取材中もとっても明るくて魅力溢れる笑顔を見せてくれました。公式ホームページも要チェックです!!そして取材した料理の数々とはいうと、ス

パイスの効いた鶏皮と鶏セサリの唐々焼き、ジューシーな中落ちカルビと旨味たっぷりの豚塩タンは最高の一言です。他にも新鮮な炙り牛刺しは口いっぱいにお肉の味が広がっていきます。そしてメインの唐々鍋は究極の美味しさです!!旨辛い鍋はクセになる美味しさで噛めば噛む程味がしみ出るホルモンと野菜のバランスは完璧です。更には締めで別途中華そばか生うどんをオーダーすれば、とことんお腹を満たす事が出来ます。今回も絶品の焼き肉と旨辛さがクセになってしまう絶品の鍋を堪能することの出来た大満足のグルメリュージュとなりました!!



こちらはカラカラ名古屋総本店の隣にある完全会員制のお店Casa-KaraKara。社長に会員と認められたメンバーのみが利用出来るお店で、1日1組限定の営業をしています。落ち着いた雰囲気の中で、大切な人との時間を優雅に過ごす事が出来て、お酒落なフレンチやステーキをゆっくりと楽しみながら食べる事が出来ます。

◆取材協力

KARAKARA名古屋総本店 名古屋市中区松原3-1-14 TEL:052-324-0331 FAX:052-339-2207 <http://www.karakaranabe.net>