

絶景が眺められる高台に位置するホテルで ジューシーなアワビと三河牛のステーキを食す!!



今月は西浦マリーナが登場!!



クラシカルな雰囲気居心地の良いマリーナです。トロリング用品の販売スペースや日本有数のフォトグラファー矢部洋一氏のフォトギャラリーがあります。



薪ストーブがマリーナにピッタリ!!冬はここでのんびり過ごすだけでも楽しめそうです。仲間との語らいの場になるオーナーズサロンにはビリヤード台も完備。



クラブハウスからは穏やかな三河湾が眺められます。艇置ヤードも広さ十分でした。また、全天候型のBBQスペースがあるので、大勢でのBBQも楽しめます。



※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マップ



グルメクルージング第130弾!!今回ご紹介するのは西浦温泉街にある『和のリゾートはづ』。ここではA5等級の三河牛を一頭買いしており、柔らかくてジューシーな牛肉と新鮮な海の幸を楽しめるお宿です。また、高台に建てられており、眼下には穏やかな三河湾を眺望でき、目と舌の両方を唸らせてくれるハイレベルなお宿です。そしてこのお宿を紹介してくれたのが、西浦マリーナの木俣さん。ここではクラシカルな雰囲気が漂い、大人の心をドキドキさせてくれる空間が演出された居心地の良いマリーナです。また、ロケーションも抜群で、佐久島まで7マイル、伊良湖まで14マイルと海を楽しむには最高のロケーションになっています。そんな西浦マリーナの木俣さんと、今回一緒にお宿を紹介してくれるのが、可愛い笑顔で、とても親しみやすい性格のモデル 松井美帆さん。西浦マリーナに入港の際の注意点は、マリーナ周辺のボートの往来には十分注意し、入港時にしっかり安全確認を行うことです。マリーナからお宿へは送迎バスに乗って向かいます。バスに乗って数分でお宿に到着できるので、到着した

~Today's Gourmet Cruising Menu~



ホテルに到着!!



まずはフロントで受付



ラウンジを散策します。



館内は綺麗で雰囲気も良好



ガラス窓の向こうには海



テラスからの眺めは最高



1日ステイすれば心も体も芯から癒してくれる最高の空間です



客室は十分な広さです



露天風呂は抜群のロケーション



お土産も種類豊富



リゾートスパはお勧め



健やかな美へと導かれます

アワビとA5等級三河牛の網焼きコース
¥4,500(税別)



ら早速館内を撮影します。館内はとても清潔感があり、歩いていても気持ちが良いです。ここは高台にあるので、色々な場所から三河湾を眺めることが出来ます。晴れていれば開放的な景色に青空が広がりとても綺麗な景色が望めます。また、宿泊での利用時には客室は全てオーシャンビューとなっているので、時間帯で表情を変える三河湾をゆっくりと楽しめそうです。温泉も天然温泉なので、クレーシングの疲れもしっかり取れます。今回のコースはアワビとA5等級三河牛の網焼きコースで金額は¥4,500(税別)です(ステーキはすき焼きに変更可能)。アワビと牛肉のステーキに蒲郡うどんが付いてこの価格であれば、はっきり言ってかなりお値打ちだと思います。更に、¥6,500のコースにすると、ステーキにすき焼きも付いて、肉も食べ放題になります。ステーキは食べやすいサイズにカットされており、約120gと程

良く三河牛を堪能出来るボリュームに設定されています。この三河牛は本当に美味しくて、牛本来の旨味が肉の中にギュッと凝縮されており、溢れ出る肉汁は絶品でした。これならどれだけでも食べられそうです。そんな方には、肉の追加やシャトーブリアンなどの高級な部位もお勧めです。このお宿では三河牛を一頭買いしているため、別途料金は掛かりますがこうしたリクエストも可能となっています。新鮮なアワビは一つ丸ごと贅沢に踊り焼きにして食べられました。歯応えのあるアワビをカットして食べると、一気に新鮮なアワビの味が口中に広がります。噛めば噛むほど、濃厚な旨味が堪能出来ました。他にもコシの効いた蒲郡うどんも食べ応え十分でした。今回のグルメクレーシングは高台からの三河湾の眺望と、絶品の牛肉とアワビのステーキを楽しめた、まさに目と舌で唸られた最高の内容となりました。