

グルメクルージング第123弾!!

蒲郡『メルブルー』

お皿を彩る上品な料理の数々!! 本格派料理を海を見ながら楽しむ!!



スペシャルサンクス:スズキマリーナ三河御津 松井さん、モデル/酒井結加、text/photo:編集部



今回グルメクルージングに登場してくれたのはスズキマリーナ三河御津。広大な敷地に充実した施設を完備しており、沢山の保管艇で常に賑やかなマリーナです。スズキマリーナ三河御津 愛知県豊川市御津町御幸浜 1-1-25 TEL:0533-76-3521 URL <http://www.suzukimarine.co.jp/marina/mikawamito/>



今回はスズキマリンから発表された今話題のニューモデル「FAVAS(フェイス)」でクルージングに出発。オーニングも広くて直射日光も防いでくれます。



フェイスに乗ってクルージングに出発!!コンソールやデッキの面積も広くて使い易いです。ホワイトのスズキ船外機もハルとの組み合わせが抜群です!!



※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123弾!!今回ご紹介するのは海を見ながら本格的な料理を楽しめるレストラン『メルブルー』。ここは蒲郡商工会議所内にあるレストランで、海の幸がたっぷりと使われた焼きカレーが人気のお店です。そして今回グルメクルージングに登場するマリーナはスズキマリーナ三河御津。ここは広大な陸上ヤードにフィッシングボート〜ビッグボートまで幅広いタイプのボートを保管しており、シーズン中にはボートフィッシングやローリングを楽しむ沢山のオーナーで大変賑やかになるマリーナです。また、今回はスズキマリンから今年登場したばかりの新型ボート『フェイス』に乗ってグルメクルージングに出発します。そしてお店をご紹介頂くのは、スズキマリンの爽やかなイケメンスタッフ松井さんと笑顔が素敵な人気モデルの酒井結加ちゃん。早速取材に出発し、とことんレストランの魅力を伝えてもらおうと思います。今回の航路としてはスズキマリーナを出発した後、右舷側にラグーナテンボス、三谷温泉街、竹島の順で見るように通過します。竹島周辺にはあまり近づき過ぎないように航行し、アピタ蒲郡店の看板と入港

~Today's Gourmet Cruising Menu~



本日の一押しはこの焼きカレー!!

人気の焼きカレーは絶品!!

ムニエルも最高だよ~!!



サーロインステーキ
¥1,800



一流シェフの本格的な料理が楽しめます!!



あつあつの海の幸いっぱいの
焼きカレー ¥1,150



本日のお魚のムニエル
¥1,700



本日のお魚のフライ
¥1,350

海岸通りの
レストラン MERBLEU
海岸通りのレストラン メルブルー
愛知県蒲郡市港町18-23 TEL:0533-68-8551
URL: <http://www.hotel-takeshima.co.jp>
営業時間 9:00~21:00 (L.O.20:00)
ランチ 11:00~14:30 デイナー 17:00~21:00



浦郡商工会議所 夢織人
係留後は夢織人で受付をします。



水色を基調にした建物です。



必ずここで係留の受付を行います。



受付後は蒲郡商工会議所の正面入口へ。



建物に入って右側にお店があります。



清潔感があり落ち着いた雰囲気です。



テーブルまでの道のりに絵が
いくつも飾ってあります。



サラダやフルーツも
食卓を彩ります!!



スープも栄養満点です!!

目印の赤灯台を目指します。ビジター桟橋に係留した後は商工会議所の手前にある夢織人で受付を済ませ、その後蒲郡商工会議所の正面玄関に向かいます。お店に到着後は早速撮影を開始。店内にはとても上品な雰囲気が流れており、落ち着いて食事を楽しめそうです。また、店内には芸術性の高い絵も飾られており、食事の前後に絵も楽しむ事が出来ます。店内の撮影後は早速料理の撮影に入ります。今回の取材では人気メニューの焼きカレーと新鮮な魚介類のムニエルやフライ、更にはサーロインステーキまで頂く事が出来ました。また、新鮮なサラダや果物も今回のメニューを頼めば食べる事が出来ます。ここの焼

きカレーは海の幸が沢山入っており、カレーを頼めば一杯に魚介の風味とカレーのコクが広がります。これは本当に美味しいので、お勧めの1品です。ムニエルも素材ひとつひとつにしっかりと味が付いており、料理のレベルの高さを実感する事が出来ました。フライもジューシーで一口食べるとサクサクの衣から大きなサーモンが出てきました。そしてサーロインステーキは肉厚のお肉からたっぷりの肉汁が溢れており、ステーキソースもとても上品な味付けでした。今回のグルメクルージングでは目で楽しむ事も出来る程に上品な料理の数々をとことん堪能する事の出来た大満足の内容となっていました。