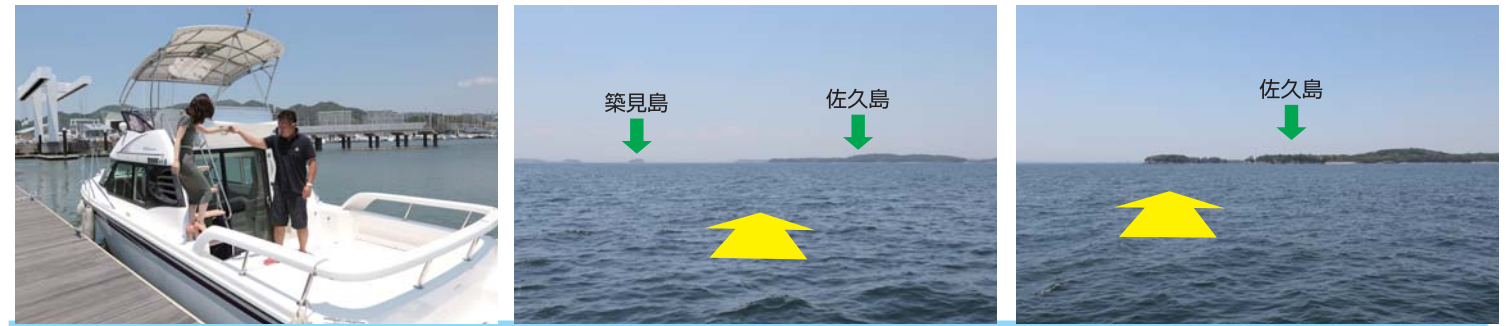




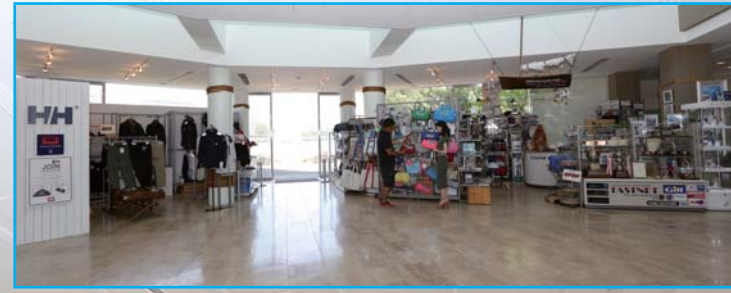
採れたて大アサリが  
美味しいお店!!

佐久島カフェ オレガシ  
グルメクルージング第124弾

スペシャルサクス:ラグナマリーナ 中川さん、モデル/道端 史帆、text/photo:編集部



※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。



取材協力:株式会社 ラグナマリーナ 愛知県蒲郡市海陽町2丁目1番地 TEL: 0533-58-2950 URL: http://www.lagunamarina.co.jp



グルメクルージング第124弾!!今回ご紹介するのは採れたての大アサリが楽しめるお店「カフェ オレガシ」。ここでは佐久島に去年オープンしたばかりの新しいお店で、食通の皆さんには是非行き付けのリストに加えて欲しいとてもアットホームでリラックス出来るお店です。そんなオレガシを紹介してくれるのは、ラグナマリーナの中川さんとモデルの道端史帆ちゃん。ラグナマリーナは中部でも屈指の設備を備えたマリーナで、ここを拠点にマリレジャーを楽しむオーナーのボートが陸上ヤード・海上バースには多数並んでいます。また、大型メンテナンス工場も完備していて、万が一の際にもしっかりとボートを整備してもらえる環境が整っています。今回はこの2人にとっぷりとお店の紹介をして頂くべく、早速佐久島を目指して出航します。今回の航路の注意点としては、ラグナマリーナを出てから佐久島を目指して航行します。漁船の往来に注意しながら、佐久島が見えてきたら東港を目指します。東港に入港の際は左右が浅いのであまり左右に寄り過ぎないようにして下さい。また、今回

# ~Today's Gourmet Cruising Menu~



うまい!!!この大あさり絶品だな



どれも本当に手が込んでます!! クリームソーダ ¥450



まずは歩いて佐久島を散策



海に囲まれた景色は最高



佐久島って意外と広い!?



お店を発見しました



白を基調に清潔感ある外観です



ブランコも楽しめます



大アサリのガーリックバター焼き ¥700



イタリアンスパゲティ ¥750



シーフードランチ(日替わり) ¥1500



大アサリ丼 ¥750



シフォンケーキ ¥350



サーターアングギー ¥120  
ココナッツクッキー ¥20



とてもアットホームな雰囲気のお店です!!



テラス席は開放感抜群



アットホームで落ち着いたお店。ひとつひとつの料理に手が込んでいます



サーターアングギーは絶品



食後に食べようかな~



店内はとても清潔



自然光もたっぷり入ってきます

## Cafe OLEGALE (カフェ オレガレ)

愛知県西尾市一色町佐久島下遠田34 TEL: 090-1232-7484  
営業時間 10:00~17:00 定休日 不定休

の係留場所は潮の満ち引きによって水位が大きく変わるので、潮位に応じたロープワークを心掛けて下さい。佐久島はアートの島というだけあって、様々なところであつと驚く展示物を発見することが出来ます。そんな佐久島を散策しながら歩くこと15分、あつという間にお店に到着。お店の外観は白を基調とした目立つデザインで、店内もとても清潔感があります。何より島に流れる穏やかな時間を体感出来るアットホームな雰囲気がとても良く、落ち着いた空間でスタッフの方との会話も楽しみながら、手の込んだ料理を楽しめるのも大きな魅力のひとつです。料理に関しては素潜り漁を営むご主人の採った新鮮で大

粒の大アサリが自慢で、ガーリックバター焼きは訪れたら是非食べて頂きたい1品です。そして大アサリのフライとタルタルソースが絶妙な味を出している大アサリ丼も最高でした。ランチのコースとしては1,500円で充実の内容で、新鮮な海鮮はもちろんボリュームもしっかりとあって大満足の内容になっています。もちもちのイタリアンスパゲティはボリュームを求める男性の反応も良いだろうし、シフォンケーキやサーターアングギーもふっくらしてとっても美味しく、女性からの支持を集めそうでした。今回のグルメクルージングは採れたての絶品大アサリを堪能する事の出来た大満足の内容となりました!!