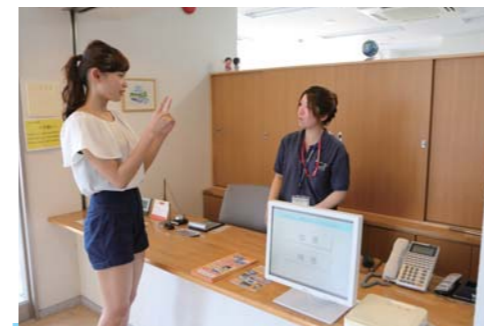


海に見えるお洒落なレストランで色鮮やかな旬の食材の数々を堪能!!



スペシャルゲスト:うみんぴあ大飯マリーナ 森下めぐみさん、モデル/夏海 text/photo:編集部



今回はうみんぴあ大飯マリーナをご紹介!!広い陸上ヤードの他に大型クレーンやメンテナンス工場を完備しています。
取材協力 うみんぴあ大飯マリーナ 福井県大飯郡おおい町成海1-16-2 TEL 0770-77-2410 URL <http://uminpia-ohi-marina.marinajapan.jp>



※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。



桟橋も頑丈で海上係留保管も人気です。



釣りやクルージングに最適なマリーナです!!

■グルメクルージングマップ

SPECIAL GEAR & ACCESSORIES
YS GEAR

ライフジャケットは必ず付けましょうね!

YAMAHA YVM-2016 手動膨脹式ライフジャケット 19,224円(税込)

★うみんぴあ大飯マリーナ

グルメクルージング第138弾!!今回ご紹介するのは「レストラン さぼうる」。ここはうみんぴあ大飯にあるホテルうみんぴあ内のレストランで、海を見ながら季節に応じた旬の料理を食べられるお店です。うみんぴあ大飯はこうしたホテルの他にもスパやマリーナのあるリゾートエリアです。今回はうみんぴあ大飯マリーナのスタッフ森下めぐみさんとモデルの夏海ちゃんにレストランとマリーナを中心にご紹介してもらおうと思います。まず、うみんぴあ大飯マリーナの紹介ですが、ここは陸上及び海上で多数のボートを保管しており、施設内には最大20トンまで上下架可能なクレーンや40フィートの船が2艇搬入可能なメンテナンス工場があります。また、ヤマハマリンクラブスタイルのホームマリーナにもなっており、休日にレンタルボートを楽しむこともできます。マリーナ入港に関する注意点としては小浜湾の赤礁崎の周りは浅いので近づかない事と、周辺の筏に引き波が立たないように注意して航行する事です。ビッター桟橋に係留後はマリーナクラブハウスで受付を済ませます。桟橋をご利用の際は事



ポークステーキのベーコン巻き



オマール海老のブイヤベース



サラダ



パン



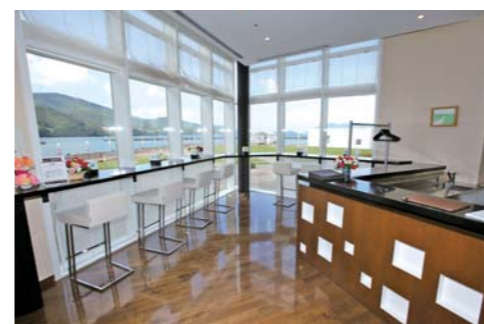
デザート盛り合わせ



スズキのポアレ



トウモロコシのスープ



英語でsavor(さぼる)とは「味・香り・風味」の意味。レストランはとても上品で落ち着いた空間が広がります。気さくなスタッフの方に料理の説明もして頂きました。



RESTAURANT **savor** ホテルうみんぴあ内 レストラン さぼる
 福井県大飯郡おおい町成海1-8 TEL:0770-77-3700
 URL:www.hotel-uminpia.com/food/
 ランチ&カフェ AM11:30~PM14:30 LO/PM14:00
 ディナー PM17:30~21:00 ディナーは予約制



レストランはホテルうみんぴあ内にあります。マリーナからも徒歩圏内です。



近隣施設:エルガイアおおい



近隣施設:道の駅 うみんぴあ大飯



近隣施設:子ども家族館 お父さんは釣り、お母さんと子供はここでも楽しめます。



近隣施設:シーサイドスパ 海で遊んだ後の体をしっかりと癒してくれます。

本日のメニュー:スペシャルランチ ¥1,620 (税込) ●スープ ●サラダ ●パン又はライス
 ●デザート ●コーヒー又は紅茶 ●メイン料理(本日のお肉料理&本日のお魚料理)
 ※オマール海老のブイヤベースは+1,000円でメイン料理として選択可

前に予約をしておくともスムーズです。マリーナとレストランはどちらもうみんぴあ大飯のエリア内なので、歩いてスグの距離です。また、このエリアには道の駅、シーサイドスパ等の充実した施設が揃い、マリーナでの海のレジャーと合わせて幅広く休日を楽しむ事ができそうです。今回ご紹介するレストランのあるホテルうみんぴあは館内も非常に清潔感があり、休日に家族や仲間でも利用すればゆったりと寛ぐ事ができます。早速、レストランのご紹介に入りますが、こちらの料理はとても繊細に作り込まれており、旬の食材を巧みに調理してくれます。鮮やかな見た目は食べる前に目でも楽しませてくれ、女性やグルメな方にもお勧めです。今回はスペシャルランチのコースをご紹介します。こちらのコースはメイン料理を選ぶ事ができます。今回は日ごとにお勧めの料理が

出てくる本日のお肉料理と本日のお魚料理、そしてプラス千円でメイン料理としてオーダーできるオマール海老のブイヤベースを出して頂きました。肉料理はポークステーキのベーコン巻きで、こちらはジューシーで肉厚なポークが絶品で噛めば噛むほど、素材の味が口中に広がります。そしてスズキのポアレは新鮮なスズキを堪能する事ができるのはもちろん、美しい盛り付けも楽しめました。ブイヤベースはオマール海老の身がたっぷり入った贅沢な一品で、魚介の濃厚な旨みも混じり合い、とても美味しかったです。他にもトウモロコシのスープやデザートの盛り合わせ等があり、質・量ともに申し分ありません。今回のグルメクルージングは、海を見ながら美しく盛り付けられた美味しい料理の数々を楽しめる大満足の内容でした。