

グルメクルージング第140弾!!

常滑りんくう『焼肉ジェット』

飛行機がオーダーした料理を運ぶ!? 新感覚で楽しむ本格派焼肉を堪能!!



スペシャルゲストNTPマリーナりんくう田中さん、モデル/松井美帆、text/photo:編集部
取材協力 NTPマリーナりんくう 愛知県常滑市りんくう町3丁目6-1 TEL 0569-35-7200 URL <http://www.ntp.co.jp/marina/>

ラグジュアリーなクラブハウスを完備!!

ムータのショップもあります!! ■衣装協力:muta marina rinku
tel:0569-38-1266



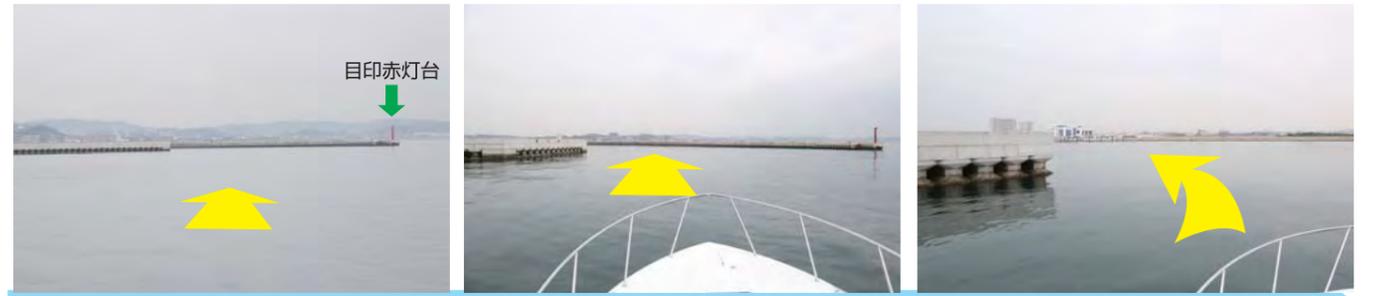
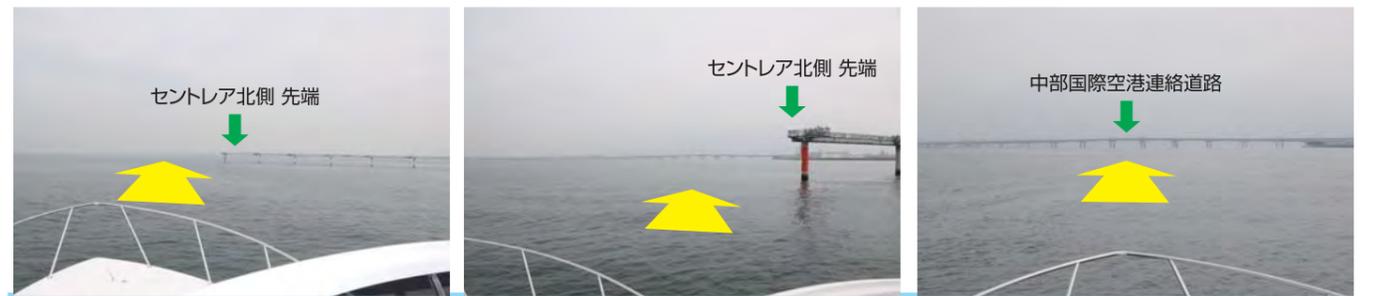
今月はNTPマリーナりんくうが登場!!

- パイル素材 トートバッグ ¥28,080
- フロッキープリントTシャツ ¥9,720



62 お勧め商品艇も随時多数展示中!!

経験豊富なスタッフが最適な1艇を提案してくれます!!



※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

ライフジャケットは必ず付けましょうね!

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

グルメクルージング第140弾!!今回ご紹介するのは日本初のエンターテイメント焼肉店!!オーダーしたお肉がミニチュア飛行機が設置された高速レーンで運ばれてくる斬新なスタイルで、味だけでなくお店の雰囲気でも楽しませてくれます。焼肉ジェットを運営するのは「甲羅」や「赤から」で有名な甲羅グループです。お店はバリエーション豊富なメニューを取り揃えており、徹底的に拘られた良い肉をお値打ち価格で食べる事ができます。今回そんなお店をご紹介したのはNTPマリーナりんくうの田中さんとモデルの松井美帆さん。NTPマリーナりんくうは、ワンランク上の設備とサービスでボートオーナーに上質なマリナライフを提供してくれる場所です。また、経験豊富なスタッフが多数在籍し、オーナーのスキルに応じた的確なアドバイスをしてくれます。マリーナにはタイプの違う商品艇が多数展示してあるので、ボート購入の相談に行けば最適な1艇を提案してもらえます。マリーナ入港時の注意点としては、ビジター桟橋を利用される際には、事前に予約を入れて下さい。お店はマリーナの直ぐ前なので、



贅沢!!三大名物盛り ¥2,580

家族だんらんセット ¥2,980

漢方牛盛合せ ¥2,990



漢方牛炙り握り ¥990

上ロースステーキ ¥890

海鮮盛り ¥1,290



盛岡冷麺 ¥690

石焼ビビンバ ¥690

コムダンスープ ¥590



※掲載価格は全て税抜表示

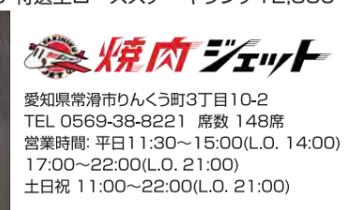
わかめスープ ¥290

ジェットサラダ ¥800

平日限定 ランチメニュー



日替わり9種焼肉食べ比べランチ ¥1,680 特選上ロースステーキランチ ¥2,880



焼肉 ジェット

愛知県常滑市りんくう町3丁目10-2
TEL 0569-38-8221 席数 148席
営業時間: 平日 11:30~15:00(L.O. 14:00)
17:00~22:00(L.O. 21:00)
土日祝 11:00~22:00(L.O. 21:00)

64 贅沢!三大名物焼肉ランチ ¥2,480 海鮮焼きランチセット ¥1,680

絶品!自家製ローストビーフ丼(並) ¥1,080



お店はマーリーナのすぐ目の前なので、徒歩でアクセス可能です。店内は飛行機の装飾が至る所にあり、ファミリーでの来店時には子供にも喜ばれそうです。



海外旅行に行きたくなるような内装も魅力的です。



飛行機が高速レーンを通りお肉を運びます。

大人でも楽しめるお洒落な店内はエンターテインメント性も非常に高く、食事の会話も弾みそうです。



まるで空港にいるような気分になります。店名のジェットをイメージさせるイラストも沢山あり、席に座る前にこうしたイラストを見ても楽しめそうです。



店内はオープンしたという事で、とてもお洒落で清潔感があります。開放的なテーブルレイアウトもお勧めです。最後は榎田店長と記念撮影!!お疲れ様でした!!

マーリーナのフロントで受付を済ませ、そのまま歩いて向かいます。今年8月にオープンしたばかりのお店は清潔感に溢れ、店内には飛行機のイラストや装飾が色々な所に施されています。店内撮影後は早速料理をご紹介します。最初にご紹介するのは、漢方ハーブ飼料で育てた牛を堪能できる「漢方牛盛合せ」です。こちらはその名の通り、健康にも良い焼肉と言えるので女性にも喜ばれそうです。漢方牛は炙り握りでも頂きましたが、全く臭みもなくロドけが抜群。噛めば一瞬で口いっぱい肉汁が溢れます。続いては「贅沢!三大名物盛り」ですが、こちらは国産特選カルビ、プレミアムハラミ、極厚牛たんの盛合せになっており、非常に贅沢な一品です。どの部位もそれぞれの良さがしっかりと出ており、クオリ

ティの高さを実感できました。ボリューム満点の家族だんらんセットは食べ応え十分の内容で、どれも美味しく満足度の高いメニューです。上ロースステーキは牛本来の旨味が噛むたびに味わえるジューシーな一品です。海鮮盛りも鮮度抜群で、素材の味がしっかりと活かされています。お肉を堪能した後は盛岡冷麺や石焼ビビンバを食べるのもお勧めです。こちらも絶品でどんどん食べてしまいました。今回の取材ではそれぞれのメニューを単品で頼みましたが、平日限定のランチも人気があるので、そちらもお勧めです。今回のグルメクルージングは遊び心溢れるお洒落なレイアウトの店内で、漢方牛を中心とした絶品の焼肉を堪能できた大満足の内容となりました。漢方牛クセになりそうです。