

グルメクルージング第142弾!!

篠島「篠島観光ホテル大角」

篠島随一の眺望が楽しめるホテルで 絶品の鯛しゃぶと生しらすを食す!!



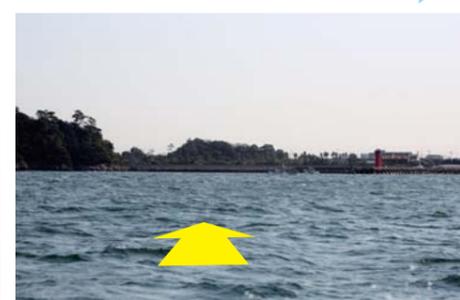
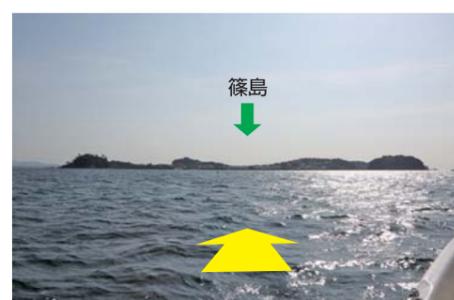
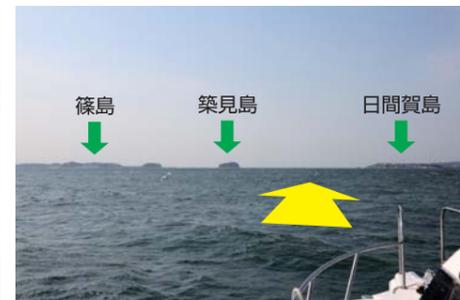
スペシャルゲスト:三河みとマリーナ石井さん、モデル/酒井 結加、text/photo:編集部
取材協力: 三河みとマリーナ 愛知県豊川市御津町御幸浜1-1-21 Tel:0533-76-3100 URL: http://mikawamito-marina.com/web/



今回は三河みとマリーナから出発!!見晴らしの良いオーナーズルームも完備しています!!



陸上ヤードには多数のボートが並びます!!



*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

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

篠島観光ホテル大角

グルメクルージング第142弾!!今回は篠島で絶品の鯛しゃぶと生しらすを食べられる人気のお宿篠島観光ホテル大角をご紹介します。お宿をご紹介しますのは三河みとマリーナの石井さんとモデルの酒井結加ちゃん。三河みとマリーナは国産艇はもちろん輸入艇の販売実績も豊富で、マリーナの陸上ヤード及び海上バースには国産・輸入艇問わず多数のボートが保管されています。また、経験豊富なスタッフが在籍しており、自分の遊びのスタイルに最適なボートメーカーの提案～愛艇のメンテナンスまでしっかりとサポートしてもらえる頼りになるマリーナです。今回はそんな三河みとマリーナから篠島までクルージングします。航路の注意点としては篠島へ入港する際、築見島(篠島と日間賀島の間にある島)と篠島の間は航行しないで下さい。また、篠島周辺には網が入っているので、築見島を左舷側に見た状態で西へ航行します。篠島へボートを係留する際には必ず事前にお宿に連絡し、係留場所を確認して下さい。係留後はお宿に連絡を入れれば港に迎えにきてもらえます。お宿には世界的な大スターマドン



※ランチの価格は6,000円(税込)です。写真は4名様分です。



お宿に着いたらまずフロントで受付を済ませます。館内にはなんとスーパースターマドンナのサインや写真があります。とても貴重な展示に思わず見入ってしまいます。



落ち着いた雰囲気洋室も完備しています。



和室もこの広さ。清潔感もあるので、部屋で寛ぐだけでも最高に気持ちいいですね。もちろん海も望めます。クルージングの疲れを癒す大浴場も完備しています。



ゲームコーナーもあるので、色々楽しめます。120畳の宴会場も完備しており大勢での宴会も出来ます。ラウンジも広くて快適、仲間達と飲むところもあります。



篠島観光ホテル 大角

取材協力 篠島観光ホテル大角
愛知県知多郡南知多町大字篠島字堂山101
TEL:0569-67-2039
URL <http://shinonjima-oosumi.com>

お宿は高台にあるので見晴らしも最高です。最後はお宿の前で記念撮影!!お二人とも、お疲れ様でした!!

ナの写真やサインの入ったパネルが目に入ります。聞くとここのお宿の娘さんはあのマドンナの専属料理人を務めた事もある西邨マユミさんという事が分かりました。館内は清潔感のある落ち着いた雰囲気です。高台にあり、部屋からの見晴らしもとても良いです。宿泊は1泊2食付きで平日1万2960円(税込)です。部屋からは日の出も楽しめるようです。続いて料理の撮影です。まずは鯛しゃぶを頂きます。サッと鍋に鯛を入れると数秒で色が変わり、これをポン酢で頂くと本当に絶品です。鯛の締まった身から旨味がジュワツと出てきます。続いては生しらすと茹でたしらすの両方を食べ比べます。まずは輝いて見える新鮮な生しらすを口一杯に頬張ります。すると独自の食感と甘みさえ感じられる素材の

味を楽しめます。茹でたしらすはふっくらとした食感も合わせて楽しめました。続いて出てきた舟盛りでは新鮮な真鯛、脂がしっかりと乗ったカンパチ、歯ごたえ抜群のアワビを中心にボリューム満点の刺身が楽しめました。味のしっかりと染み込んだ鯛の頭の煮付けもとても美味しかったです。ふぐのから揚げはジューシーで、口の中でふぐ本来の素材の味が広がる絶品です。更にはプリプリで大粒の大アサリも頂く事ができました。今回の料理はランチのコースで一人6千円(税込)です。この値段段でこのクオリティの料理を楽しめるならば、本当にお打ちだと思えます。篠島の鯛しゃぶと新鮮なしらすは本当にお勧めです。皆さんもクルージングで篠島を訪れた際は是非遊びに行ってみて下さい。