

























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第151弾!!今回ご紹介するのは三重県津市のマリーナ河芸内にあるレストラン「マーメイド」。ロケーションの良さはもちろん、拘り抜かれた食事はどれもクオリティが高く、パスタやカレー、更にはBBQといった様々な食事が楽しめます。また、7月29日(土)から8月26日(土)までの毎週土曜日には「グランピングBAR」として夜間営業も行われており、取材当日のマリーナもとても賑やかな雰囲気でした。今回お店をご紹介頂くのはマリーナ河芸の阪本支配人とモデルの佐藤希ちゃん。マリーナ河芸は中部エリア屈指の規模を持つ大型マリーナで、広大な敷地には25t自走式クレーンや50ft対応の屋内サービス工場も完備しています。マリーナ河芸はシースタイルのホームマリーナにもなっているので、ここを拠点にレンタルボートを楽しむのもお勧めです。また、マリーナを運営するダイイチではボート免許取得~ボート販売も行っているので、1人1人のオーナーをグループ全体でしっかりとサポートしてくれます。今回の航路の注意点としてはマリーナに入港する際、マリーナ前の田中川









マリーナクラブハウス内にはマリン用品の展示コーナーや広めの歓談スペースがあります。カルチャースクールも開催しており、開催時はとても賑わっています。



レストランは席数も多く、館内席とテラス席があります。夏や冬でも空調の効いた快適な空間で食事を楽しめます。食事のクオリティもとても高いレストランです







取材日はグランピングBARもオープン!!夕焼けも綺麗でマリーナの雰囲気はとても良かったです。この企画はとても好評で今後も開催される予定とのことです。

ではしっかりと徐行して航行して下さい。また、ビジター桟橋に係留の 際は事前に予約し、係留後はクラブハウスで受付を行って下さい。マー メイドはマリーナ河芸内にあるので、受付後スグにお店に入れます。店 内はとても雰囲気が良く、開放的でとても気持ちの良い空間になって います。何よりマリーナに浮かぶボートやヨットを見ながら食事が楽しめ るこのロケーションが本当に素敵です。撮影時は夕焼けが綺麗で、夜に なると一段と雰囲気が良くなりました。今回の食事のご紹介ですが、ま ず頂いたのはBBQです。国産の牛肉と鶏肉は柔らかくて、一口食べる とロー杯に肉の旨みが広がり、とてもジューシーです。海鮮も沢山入っ

です。マリーナ河芸のBBQはロケーションも良く、食材も新鮮なので本 当にお勧めです。続いて頂いたペスカトーレは海鮮の旨みと風味が凝 縮されたソースがとても美味しく、すぐにクオリティの高さを実感でき ました。このソースがもちもちのパスタとも見事に絡んでおり、どんど ん食べれてしまう程美味しかったです。タイ風シーフードカレーはエビ とイカの旨みがカレーのルーに濃縮され、抜群のアクセントとなってい ました。とてもスパイシーでクセになる辛さと、魚介の旨みが最高です。 また、BBQには焼きおにぎり、パスタとカレーにはサラダも付いており、 ボリュームに関しても大満足です。今回のグルメクルージングでは素敵 ており、ホタテ、エビ、干物、大アサリとバラエティ豊かな食材に大満足 な空間で質の高い美味しい食事を堪能する事ができました。