

グルメクルージング第147弾!! 蒲郡「Ocean BBQ Blue Harbor」
ラグーナテンボスにGRAND OPEN
お洒落な空間で気軽にBBQを楽しむ



スペシャルサンクス:ラグナマリーナ=中川克志さん、モデル/松井 美帆、text/photo:編集部
 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 TEL0533-58-2950 URL <http://www.lagunamarina.co.jp>



今回はラグナマリーナから出発!!充実した設備の整った大型マリーナです!!



家族やクルーとBBQも楽しめます!!



ヨットやボートが多数係留されています!!



三河大島 小島
 ※大島と小島の間は危険です。

小島 仏島
 ※仏島には近づき過ぎないこと。

ラグーナテンボス ラグナマリーナ



目印の観覧車
 ラグナマリーナ

入港口

入港時は大きく回り込む。



徐行して入港する。

ビジター棧橋

クラブハウスで受付してください!!



※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!

ラグナマリーナ

マリーナ周辺MAP

- ★ オーシャンBBQブルーハーバー
- ★ ラグナマリーナ

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147弾!!今回ご紹介するのはお洒落にアメリカンスタイルのバーベキューを楽しめるお店『オーシャンバーベキューブルーハーバー』です。ここは今年3月19日にラグーナテンボスのフェスティバルマーケット内1階にオープンしたばかりのお店で、アメリカ製のコンロで焼く本格的なバーベキューが楽しめる今話題のお店です。お店をご紹介頂いたのはラグナマリーナの中川さんとモデルの松井美帆ちゃん。ラグナマリーナは広大な敷地にフィッシングボート、大型クルーザー、ヨットといった様々なタイプの艇を保管している中部エリア屈指の規模を誇るマリーナです。また、20mクラスの艇まで揚降可能な35tと、小型艇用の3.5tの計2基のクレーンを完備し、安心・安全にマイボートを揚降してくれます。他にも計5艇のシースタイル艇(レンタルボート)があり、様々なマリンレジャーを提案してくれます。ラグナマリーナには約130mのビジターバースがあるので、ボートでマリーナを訪れてレストランをご利用になる際にはここに係留できます。棧橋を利用する際は必ず、事前にマリーナ



ブロンズコース 1人 3,000円(税抜)メイン料理は10種類からお一人1種類選択可。今回は3人分なので3種類。
今回はナルオ牧場牛肩ロース イベリコ豚肩ロース テンダーロインストラップ



別料理/ステーキ丼¥880(税抜)



別料理/BBQグリルプレート¥1,580(税抜)



OCEAN BBQ

BLUE HARBOR

オーシャンバーベキュー ブルーハーバー

〒443-0014 愛知県蒲郡市海陽町2-2ラグーナテンボス フェスティバルマーケット1F
TEL:0533-95-1200/営業時間:11時~21時半/ラストオーダー:フード20時半、アルコール21時
VIPルーム・パーティールーム完備/最大140名席 URL: <http://blueharbor.jp>



今年3月にオープンしたばかりの店内は綺麗で開放感抜群。細部にまでこだわり抜かれたお洒落な空間でのんびりと仲間同士でバーベキューが楽しめます。



各テーブルにアメリカ製のコンロが付いています。

屋内型のバーベキューレストランのため、天候の心配はありません。手ぶらで来れる気軽さも良いと思います。VIPルーム完備!!6名~。チャージ:1人1万円(税別)。



カウンターには豊富な種類のアルコール類が揃います。(今回ご紹介するブロンズコースの料金には含まれておりません。)ドリンクバーはタッチパネル式でした!!



アメリカから仕入れたバーベキューコンロ。アメリカではとても有名なコンロ。火と肉の間に距離があって、蓋を閉じて火で焼くというより空気で食材を焼きます。

に連絡し、係留後は受付を済ませて下さい。マリーナからレストランへは歩いて向かいます。広々とした店内は清潔感があり、とてもお洒落な内装に仕上がっています。アメリカな雰囲気も感じられて、とてもセンスの良いお店という印象です。仲間や恋人を連れてきても、きっと素敵なお店と喜んで貰える気がします。ここは肉卸問屋直営のお肉と魚卸問屋直営のお魚を提供してくれるため、料理のクオリティは非常に高いです。そんな美味しい料理をアメリカな雰囲気が素敵なお店の空間で楽しめるので、これから大きな人気を集めそうなお店だと感じました。そして、今回ご紹介するのは1人3,000円(税抜)のブロンズコースです。内容は前菜、旬の焼き野菜、ソーセージ、メイン食材(10種類から1つ選択可)、セルフコーナー(ライス、カレー、ソフトドリンクの食べ飲み放題)、デザートとなっており、非常に充実していました。メインは今回ご提供頂いたのが3人分なので、ナルオ牧場牛肩ロース、テンダーロインストラップ、イベリコ豚肩ロースの3品を選択しました。さすがにお肉はどれを食べてもジューシーでボリュームも満点!!美味しいお肉がこれだけ食べられて1人3,000円(税抜)はとてもお値打ちだと感じました。それぞれの部位が抜群の焼き加減で食べられるようにアメリカ製のコンロを使うのもポイントが高いです。また、VIPルームやパーティールームも完備しており、様々なスタイルでの利用も可能です。美味しいお肉を仲間や家族と一緒にアメリカンスタイルで楽しむならココがお勧めです!!