

グルメクルージング第154弾!!

三方五湖「水月花」

冬でも穏やかな三方五湖を周遊!! カニとふぐの豪華共演コースを堪能!!



スペシャルゲストOTANI MARINE & RESORTS 大谷 健一郎さん、モデル/木村 文美、text/photo:編集部
取材協力OTANI MARINE & RESORTS 福井県三方郡美浜町早瀬14-51 TEL:0770-62-0348 URL: <http://wakasa-ozmarine.com>



※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。



今回はマリンポート美浜から出発!!ここは中部圏からのアクセスも良好で、陸上ヤードには国内外の人気モデルを中心に多数のボートが保管されています。



マリンポート美浜はシースタイルのホームマリナーとしても人気で、ヤマハYFR-24、SR-X、AS-21(2艇)、YF-21の計5艇をレンタル艇として配備しています。



ボート購入に関する相談も可能です。メンテナンス工場も完備しているので、冬場のメンテナンスも安心。揚降クレーンもあるので、大型艇にも対応してくれます。

■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 YVH-2017 ハイブリッドライフジャケット 24,762円(税込)

グルメクルージング第154弾!!今回ご紹介するのは冬の味覚カニとふぐの豪華コラボレーションを楽しめるお宿「ホテル水月花」。年中穏やかな三方五湖に位置しており、レンタルボートでも気軽に行けるため、グルメクルージングにはピッタリの場所と言えます。お宿をご紹介頂いたのが、OTANI MARINE & RESORTSの大谷さんとモデルの木村文美ちゃん。OTANI MARINE & RESORTSはボートの販売～保管、メンテナンスを行っており、マリーナ(マリンポート美浜)も運営しています。このマリーナはシースタイルのホームマリナーになっており、名古屋方面のユーザーからも高い人気を集めています。また、自社メンテナンス工場も完備しているので、冬場のオーナー艇のメンテナンスも安心して任せられます。揚降に関する大型のクレーンがあるので、大型艇の保管にも適していると言えます。今回はレンタル艇のヤマハSR-Xに乗って、ホテル水月花を目指そうと思います。今回の航路の注意点は、マリーナを出てすぐの水路には信号があるので、必ず青になるまで待機して



カニふぐ合戦 ¥8,000(税別)

月会席 ¥4,000(税別)



※写真は2人前です。

※写真は2人前です。



ふぐ刺身(カニふぐ合戦)



ずわいかニ姿盛り(カニふぐ合戦)



ふぐちり鍋(カニふぐ合戦)



カニ天婦羅(カニふぐ合戦)



旬魚刺身(カニふぐ合戦)



ふぐ釜飯(カニふぐ合戦)



カニ釜飯(月会席)



ふぐ唐揚げ(月会席)



カニ刺しと旬魚三種盛り(月会席)



あんこう鍋(月会席)



季節もの三種盛り(月会席)



若狭蕎麦(月会席)



季節のデザート(月会席)



係留位置はホテルの目の前なので、とても便利です。ここから歩いてロビーへ向かいます。ホテルに到着した後はまず最初に受付を済ませて下さい。



広々としたレストランからも水月湖を眺められます。

ロビーは開放感抜群!!大きな窓からは水月湖が一望できます。お洒落なソファもあり、雰囲気も良いです。太陽光がたっぷり入る明るい大浴場もお勧めです!!



全30室の客室は和室タイプと洋室タイプの2タイプが用意されており、ここから眺める景色は最高です。宴会場も完備しており、団体での利用もOKです。



お土産コーナーは特産品の梅製品を中心に幅広い品揃えでした。最後は副支配人の橋詰さんと記念撮影!!

下さい。そして、久々子湖から水月湖に出る水路では徐行して下さい。また、ボートを係留する際は必ず事前に予約をして下さい。係留後は歩いて目の前のホテルに向かいます。ホテルはとても洗練された雰囲気です、ロビーからは水月湖も一望できます。清潔感のあるお部屋は洋室と和室の2タイプを計30室用意しており、広い大浴場も完備しています。そして、今回の食事はというと、カニとふぐの豪華共演が楽しめる「カニふぐ合戦」とあんこう鍋やカニ刺しを楽しめる「月会席」をご用意頂きました。カニふぐ合戦では身がぎっしり詰まったずわいかニ姿盛りが絶品でした。カニ本来の素材の旨味が身に凝縮されており、とても美味しかったです。カニの天婦羅も外はサクサク中はジューシーで、一杯に

カニの風味が広がるこちらも素晴らしい一皿でした。そして、ここに新鮮で歯ごたえも良いふぐの刺身、更にはふぐの旨味が贅沢なくらい詰まったふぐちり鍋が付いています。ご飯が欲しくなってもふぐ釜飯があるので、ふぐも贅沢に堪能できてしまいます。他にも新鮮なエビやイカの刺身も付いているので、ボリューム的にも大満足の内容です。月会席のコースにはカニの風味と旨味を楽しめるカニ釜飯が絶品で、カニの身も入っており、どんどん箸が進んでしまいます。他にもジューシーなふぐの唐揚げや贅沢なカニ刺しの付いた刺身もお勧めです。更には低カロリーで女性からも人気を集めそうなあんこう鍋も絶品でした。冬場の日本海側にまた一つお勧めのクルージングポイントが誕生しました!!