

グルメクルージング第155弾!!

飛島グレートマリン内『かきの飛島』

浦村産の蒸し牡蠣を食べ放題で提供!! パエリアやアヒージョは一食の価値あり!!



スペシャルサンクス:グレートマリン 吉川 公貴さん、モデル/中山 莉緒、text/photo:編集部
取材協力 株式会社グレートマリン 愛知県海部郡飛島村金岡22 TEL:0567-55-2960 URL <http://www.tokaimarine.co.jp>



今回はグレートマリンの商品艇『ITALIAN VENEZIABOAT』で出航しました!!ジョニー・デップ主演映画『トゥーリスト』で使用された水上タクシーと同モデルです。



陸上ヤードにはパワーボートはもちろん、大型のクルーザーやカスタム艇等、様々なタイプのボートが並んでいます。広々とした屋内艇庫も完備しています。



船体ペイントやレストアの技術もとても高いです。また、大型のクレーンがあるので、大型艇の揚降も安心です。栈橋も長くて離着岸もスムーズにできそうです。



※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!

Y'S GEAR

グレートマリン

YAMAHA YW-2017 ハイブリッドライフジャケット 24732月(税込)

グルメクルージング第155弾!!今回ご紹介するのはこの時期に人気の味覚「牡蠣」を飛島エリアで堪能できるお店「かきの飛島」です。ここは2017年12月に愛知県海部郡にあるグレートマリン内にオープンしたお店で、鳥羽市浦村産の牡蠣を食べ放題で楽しませてくれます。また、アクセスも名古屋からスグの飛島エリアということで、鳥羽まで行かずして、新鮮な牡蠣が食べ放題で楽しんでしまいます。お店をご紹介頂いたのはグレートマリンの吉川さんとモデルの中山莉緒ちゃん。グレートマリンは老舗マリナーとして、パワーボートや大型クルーザーを中心に多数のボートを保管しています。また、技術力の高いメンテナンス、チューニング、レストアには定評があり、これまでに多数のボート販売実績もあります。パワーボートの圧倒的な加速感や爽快なクルージングに興味のある方は是非マリナーまで相談に行ってみて下さいね。ご紹介するお店はグレートマリン内にあるということなので、今回は名古屋港を吉川さんに案内して貰いました。名古屋港には様々な見所が集まっており、ボートで走ると本当に楽し



オーナーの六浦さん。とても明るく爽やかな方で、美味しい牡蠣料理をお腹いっぱい提供してくれました。お酒の種類も豊富なので、食事や会話も進みそうですね。

かきの飛島 Oyster Tabishima
愛知県海部郡飛島村金岡22 グレートマリン内 予約専用052-508-4134
営業時間:11時~14時半(完全予約制) 3月末まで営業
蒸し牡蠣食べ放題(90分間) 3,300円(税込) アルコール持込1,000円、
調味料持込は0円。*サイドメニューは変更あり。

蒸し牡蠣(食べ放題)



牡蠣フライ



牡蠣のアヒージョ



牡蠣のパエリア



牡蠣グラタン



様々な牡蠣料理を楽しめます!!



暖かいご飯・味噌汁付き



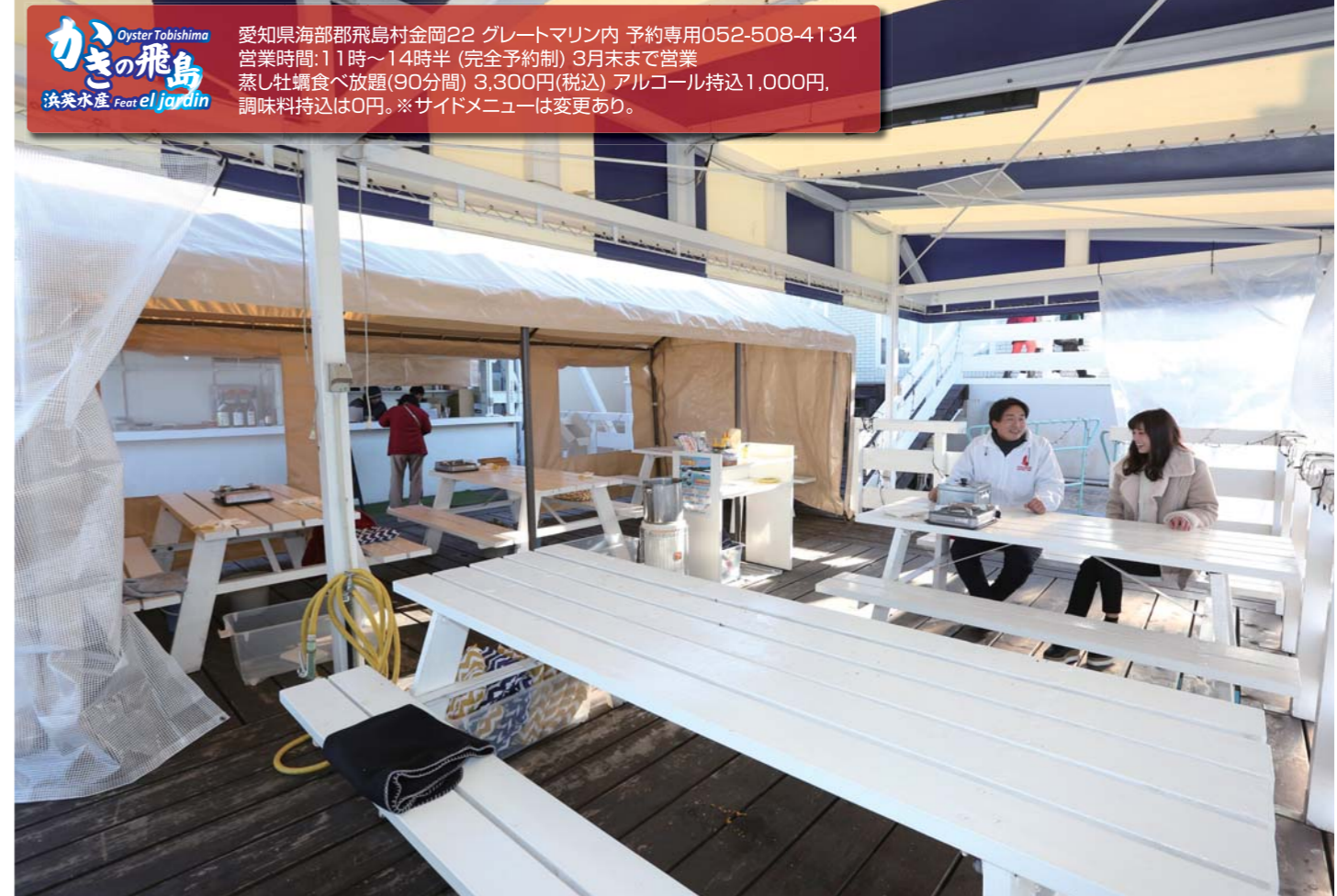
このパエリアは最高です!!



牡蠣の和ヒージョも人気です!!



雰囲気の良いお店です!!



グレートマリンのテラスにカバーをしているので、冬でも暖かく牡蠣が食べれます。食べ放題の蒸し牡蠣を食べながら、味噌汁を飲めば体も芯から温まります。



グレートマリンのラウンジはアメリカンな雰囲気が漂うお洒落な空間に仕上げられており、とても素敵な場所です。ここにはいつも沢山の仲間が自然と集まります。

いエリアになっています。今回ご紹介するかきの飛島はまだオープンしたばかりですが、既に高い人気を集めていました。ここは三重の浜英水産の新鮮な牡蠣を使っているの、栄養の詰まった蒸し牡蠣の食べ放題を堪能できます。豊富な栄養が詰まった浦村産の牡蠣は身がプリプリで、1粒ごとに牡蠣の旨みがたっぷり凝縮されており、本当に美味しかったです。そして、ここのお店は食べ放題だけではなく、サイドメニューにも拘られていて、とても贅沢な内容となっていました。まずは食べ放題でも良く見かける牡蠣フライ、こちらは外はサクサクで中はジューシーに揚げられており、タルタルソースを付けて食べると抜群に

美味しかったです。続いて食べた牡蠣のアヒージョはクセになる美味しさで、パンの上に乗せて食べるとパンにも味が染みて、これまた絶品でした。お土産の「牡蠣の和ヒージョ」もお勧めです。そして、大皿で豪快に作られる牡蠣のパエリアは牡蠣がたっぷり入り、ライスに旨みが絡んでこちらもとても美味しかったです。更には牡蠣グラタンはプリプリの牡蠣がグラタンに包み込まれていて、一口食べると、とてもクリーミーでした。サイドメニューは変更になる場合もありますが、今後は牡蠣鍋も検討されているようです。この時期はやっぱり鳥羽の牡蠣ですね。蒸し牡蠣に始まり、充実の牡蠣料理を存分に頂けて大満足でした!!