

グルメクルージング第156弾!! 蒲郡フェスティバルマーケット内『POKHARA』

インド、タイ、ベトナムといった多国籍な料理が楽しめるアジアレストラン誕生!!



スペシャルサンクス:ラグナマリーナ荻原 亮さん、モデル/川瀬 莉子、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です!!大きい方の35tクレーンは20mクラスの艇まで揚降可能です。



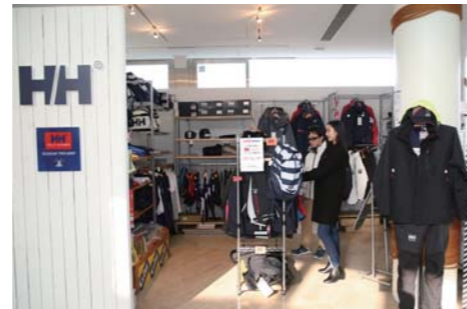
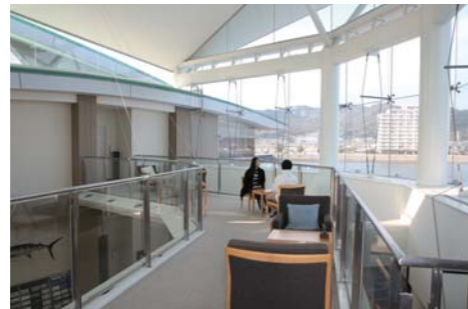
海上には様々なボートやヨットが並びます。



プライベートガーデンではBBQが人気です。



マリーナを一望できるマリンスロンも完備しており、帰港後のんびりと休憩することができます。また、マリショップ「ファストネット」も隣接しています。



到着後は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

Y'S GEAR
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
24782円(税込)

マリーナ周辺MAP
★アジアンリゾートキッチン POKHARA
★ラグナマリーナ

グルメクルージング第156弾!!今回ご紹介するのは昨年12月に蒲郡フェスティバルマーケット内にオープンした「アジアンリゾートキッチンPOKHARA(ポカラ)」。ここはアジアンリゾートをイメージしたお洒落な雰囲気漂うお店で、ネパール、タイ、インドといったアジア各国の料理が楽しめます。また、前菜やデザートはビュッフェスタイルとなっており、アジアン料理をお腹一杯食べることができます。そんなお店をご紹介して頂くのはラグナマリーナの荻原さんとモデルの川瀬莉子ちゃん。ラグナマリーナはボート&ヨットを多数保管している中部エリアでも屈指の規模を誇るマリーナで、大型クレーンや広大な海上バース、清潔感のあるクラブハウス等、充実した設備でオーナーを迎え入れてくれます。また、大きなビジター棧橋も完備しているため、気軽にビジターも迎え入れてくれます。ご紹介するお店はマリーナに隣接しているフェスティバルマーケット2Fに位置しているため、クラブハウスで受付を済ませたら、歩いて向かうことができます。店内はアジアンリゾートをイメージしており、とてもラグジュア



ランチメニュー ALL ¥1,500 (税抜)

全てのメイン料理に前菜&デザートビュッフェ+ドリンクバー付!!



チキンフォー (メイン料理)



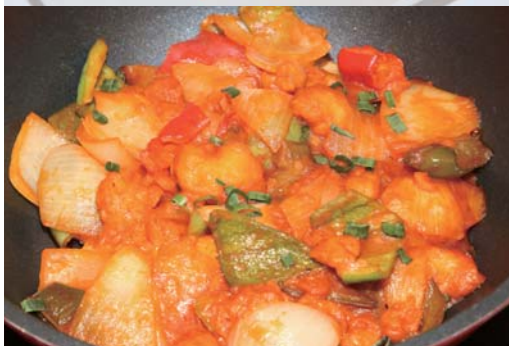
ハニーチーズナンミニセット (メイン料理)




パッタイ (メイン料理)



ナシゴレン (メイン料理)



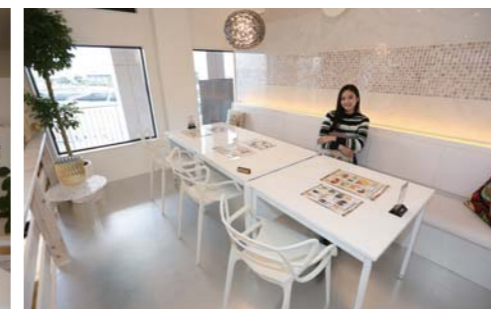
昨年12月にオープンしたばかりのお店はとってお洒落です。前菜とデザートはビュッフェで好きなものを食べられます。座敷もあるので、ファミリーにもお勧めです!!


ASIAN RESORT KITCHEN
 アジアンリゾートキッチン
POKHARA
 ポカラ

アジアンリゾートキッチン POKHARA蒲郡 ラグーナ店
 〒443-0014 愛知県蒲郡市海陽町2-2 ラグーナテラス フェスティバルマーケット2F
 TEL/FAX 0533-59-6050 平日ランチ 11:00~15:00 (最終入店 14:00)
 土日祝ランチ 11:00~16:00 (最終入店 15:00) 特別日ランチ 11:00~16:00 (最終入店 15:00)
 定休日はラグーナテラスの休日に準ずる



広くて開放的な店内には80席が用意され、アジアンリゾートにいるような洗練された空間となっています。プロジェクターも完備し、パーティーにも対応可能です。



VIPルームも備っており、特別感の感じられる上質なエリアになっています。また、外にあるテラス席からは海を眺めることができ、非日常を感じられます。

りな空間でした。今回ご紹介するランチメニューはALL 1,500円(税抜)のコースでメインメニューを1品選ぶと前菜とデザートビュッフェやドリンクバーが付いてきます。この内容で1,500円(税別)はとってお値打ちだと感じました。メインメニューは今回4品選択しましたが、東南アジア出身のシェフが作る本格的なアジア料理はどれを食べても本当に美味しかったです。中でも1番のお勧めはインド料理のハニーチーズナンミニセットで、こちらはチーズナンと蜂蜜が絶妙に絡んでおり、スパシーなカレーと抜群の相性を楽しませてくれました。カレーもチキンポークベジタブルの3種類が用意されているので、好みで種類を変えられるところもお勧めです。ベトナム料理のチキンフォーはあっさりとし

たスープに米粉麺と蒸し鶏肉が入っており、もちもちの麺と鶏肉がしっかり味の付いたスープと良く合っており、とても美味しかったです。インドネシア料理のナシゴレンはインドネシアのチャーハンとして紹介されており、しっかり味の付いたお米に海老・鶏肉がバランスよく混じり合っており、こちらも絶品でした。最後はタイ料理のパッタイを食べましたが、こちらはタイの焼きそばとして紹介されており、米粉の麺に海老・野菜を入れてナンブラーで味付けされた実に美味しい一皿になっていました。また、前菜&デザートビュッフェはどれを食べても本格的で美味しかったです。今回ご紹介した「ポカラ」は本格的な多国籍のアジアン料理がお洒落な空間で楽しめるとても素敵なお店でした。