

グルメクルージング第171弾!! マリーナ河芸「マーメイド」
肉厚でジューシーな国産牛ロースと
絶品海鮮を楽しめるSEASIDE BBQ



取材協力:ダイイチ 名古屋支店 海蔵 愛知県名古屋市熱田区神戸町1001 TEL:052-679-5601 URL:http://www.wan-wan.co.jp/marine/O6shop/O2.html
スペシャルサンクス:海蔵 鳴さん、モデル/梅村 奈央、text/photo:編集部

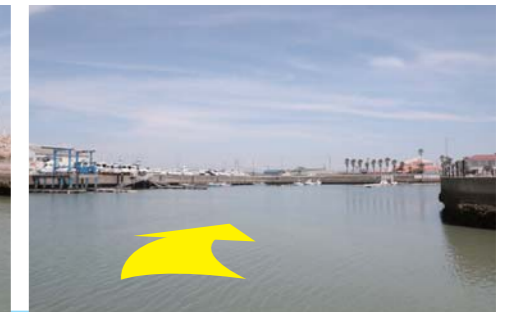


航行計器なども豊富に揃っています。

ダイイチ名古屋支店の海蔵は名古屋市内にあるアクセス抜群のお店です。白を基調とした店舗はとて見つけやすいです。店内ではマリン用品の相談もできます。



ヤマハマリンカウンターも設置されており、ポート免許などの相談もできます。また、販売実績も豊富なため、免許取得後にはお勧めのポートも提案してもらえます。



※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第171弾!!今回ご紹介するのはボートや水上バイクのオーナー達から大人気のBBQが食べられるお店「CafeRest MERMAID(マーメイド)」です。ここは三重県津市にあるマリーナ河芸内にあり、停泊するボートを眺めながら、本格的な食事が楽しめるレストランです。お店をご紹介して頂いたのは、ダイイチ名古屋支店海蔵の鳴さんと、モデルの梅村奈央ちゃんです。海蔵は名古屋市内に位置し、店内には航行計器などのマリン用品が豊富に集まっています。他にも、ヤマハマリンカウンターが設置されているため、ポート免許の相談も気軽に行えます。免許取得後はヤマハマリンクラブ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ことができます。今回は海蔵の棧橋から出航し、マリーナ河芸を目指すことにしました。マリーナ河芸にはビジター棧橋があるので、レストランを利用するにはここにボートを係留することができます。ただし、ビジター棧橋を利用したい際には必ずマリーナに事前に連絡を入れておいて下さい。マリーナに到着後はクラ



SEASIDE BBQ ¥4,500 (税別)

SEASIDE BBQ (Bセット)

国産牛ロース、ハーブウインナー、イカ、ホタテ、それぞれのセットに、ケイジャンチキン、野菜串、ジャガバター、アヒージョパケット、塩だれキャベツ付き。1人4,500円(税別) 注文は2名より。写真はBセット 2人前となります。



手長海老のペスカトーレ ¥1,300 (税別)

タイ風シーフードカレー ¥1,100 (税別)

ディップ用チーズ ¥400 (税別)

スモア ¥410 (税別)



レストランのあるマリーナ河芸はポート販売はもちろん、免許講習にも力を入れています。館内は清潔感があり、施設内ではカルチャースクールも開催されます。

Cafe Rest MERMAID

三重県津市河芸町東千里854-3 マリーナ河芸内 TEL 059-245-5001
URL <http://www.marina-kawage.co.jp/restaurant.html>
OPEN 10:00 - CLOSE 17:00 (季節により異なります)
ランチタイム 11:00 - 14:00



充実した設備の整うマリーナには様々なタイプのボートが艇置され、日々オーナー艇をしっかりとサポートしてくれます。



レストランはビジターも利用できます。



大型25t自走式クレーンもあります。



屋内サービス工場は50ft対応です。



マリーナ河芸にオープンした「海の乗馬倶楽部 エルカバージョ」にも行ってみました。清潔感のある施設内はとても広くて、気性の穏やかな馬が所属しています。



今回は梅村奈央ちゃんも乗馬に挑戦しました。この倶楽部では海岸線を馬に乗って歩くこともできるので、とても優雅な時間を過ごすことができます。

ブハウスで受付を済ませ、施設内を撮影しました。ここは大型艇の艇置にも対応可能な充実した設備が整っており、経験豊富なスタッフも多数在籍しています。もちろん、ポート免許講習やレンタルポートにも力を入れているので、ビギナーの方でも気軽に遊びに訪れて欲しいと思います。最近では乗馬倶楽部もオープンしており、海岸線を優雅に馬と歩くという非日常の時間を過ごすことができます。今回ご紹介するレストランでは、普段から手長海老のペスカトーレやタイ風シーフードカレーといった本格的な食事を提供しているのですが、この時期はなんといつでも、マリーナの風景を眺めながら、豪華な食材が食べられるBBQが

お勧めです。肉厚でジューシーな国産牛ロースやハーブウインナーは素材本来の旨味も凝縮されており、食べ応えも十分です。イカとホタテは本当に新鮮で、美味しい海鮮を食べたい方にも自信を持ってお勧めできます。他にもケイジャンチキンやジャガバター、野菜串、更にはアヒージョも付いており、贅沢すぎる内容となっていました。今回はディップ用のチーズやスモア(焼いたマシュマロとチョコをクッキーに挟んだもの)も追加しましたが、こちらも絶品でしたので、ぜひ食べてみてください。さあ、クルージングもしやすい季節になってきました。この春は仲間とクルージングして、マリーナ河芸でBBQを楽しみましょう!!