

グルメクルージング第183弾!!

マリーナ河芸『マーメイド』

# マリーナ河芸のBBQメニューがリニューアル!! アメリカンな雰囲気です絶品の和牛ロースを楽しむ!!



スペシャルサンクス: マリーナ河芸 阪本支配人、モデル/はなみ、text/photo:編集部  
取材協力: マリーナ河芸 三重県津市河芸町東千里854-3 TEL 059-245-5001 URL <http://www.marina-kawage.co.jp>



マリーナ内にあるレストランに行く前に、少し散歩してみました!!



クラブハウスではボートに関する相談もできます!!

今月はマリーナ河芸が登場!!  
ボート免許取得~販売・艇置まで  
しっかりサポートしてもらえますよ!!



※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!

水感知膨脹式ライフジャケット  
ベストタイプ YWV-2620  
26,400円(税込)

グルメクルージング第183弾!!今回ご紹介するのはマリーナ河芸内にあるレストラン「マーメイド」のBBQ!!ここでは地元食材を使った贅沢なBBQをマリーナに係留するクルーザーやヨットを見ながら楽しむことができます。レストランのあるマリーナ河芸はダイイチグループとして、ボート免許取得はもちろん、ボート販売や艇置まで、オーナーをしっかりサポートできる体制が整っており、安心してここを拠点にマリンライフを楽しむことができます。また、設備も非常に充実しており、大型25t自走式クレーンや50ft対応の屋内サービス工場も完備しているため、メンテナンス面でもしっかりとアフターフォローができます。他にも、マリーナ河芸内ではグランドバンクやフォンテンパジョーに乗って、1艇1組限定の優雅で贅沢なクルージングを提案する「伊勢志摩チャーターズ」というチャータークルーズが注目を集めています。さて、今回の航路に関しては、マリーナ前の田中川に入るまでにしっかりとスピードを落とし、徐行しながらマリーナに入港し、ビジター棧橋に係留します。係留後は受付を済



手長海老のベスカトーレ  
¥1,200 (税別)



タイ風シーフードカレー  
¥1,100 (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、アヒージョバケット、枝豆付き。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。要前日予約。※シーズン中は1週間前にお問合せ下さい。

**SEASIDE BBQ ¥4,500 (税別)**



トルティーヤ(オプション)

冷凍バナナとイチゴのパンケーキ(オプション)



マリナー河芸内にある伊勢志摩チャーターズも今イチオシの遊びです。

**伊勢志摩チャーターズ**

チャーター料:3時間20万円(税別)~  
 お問合せ先:伊勢志摩チャーターズ(マリナー河芸内)  
 TEL:059-245-5001  
 URL:<https://toppage.iseshima-charters.com>  
 詳細はTELもしくは右のQRコード(公式FB)をご確認下さい。

公式Facebook



チャーター船の一つ、FOUNTAIN PAJOT Lucia 40はフランス最大級のカタマランビルダーが製造しており、サロンやアフトデッキも洗練されています。



広い船内にはサロンだけでなく、3箇所ベッドが配置されており、プライベートな時間も過ごせます。また、希望に応じたクルージングプランも提案してもらえます。



撮影させて頂いたレストラン「マーメイド」は清潔感溢れる店内はもちろん、夏はテラスでのBBQが人気です。マリナースタッフの皆様、ありがとうございました!!

**Cafe Rest MERMAID**

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

ませた後に、歩いてレストランに向かいます。レストランは広くて開放感があり、とてもお洒落な雰囲気でした。また、暖かい時期にはテラスで家族や仲間と一緒にBBQを楽しむこともできます。今回はレストランで大人気の「SEASIDE BBQ」をご紹介します。ここのBBQメニューは何度見てもボリューム感が素晴らしく、BコースのBBQでは和牛ロースを食べることができますが、このお肉がとても柔らかくて本当に美味しかったです。他にもお肉はケイジャンチキンやハーブウインナーが付いているので、男性の方でも食べ応え十分です。また、シーフードも充実しており、イカやホタテといった新鮮な海鮮素材も楽しむことができます。アヒージョも濃厚な味付けで、バケットにたっぷり食材を乗せて食

べると最高でした。今回のBBQではオプションのトルティーヤや冷凍バナナとイチゴのパンケーキも紹介していますが、こちらはぜひ通常のコースと合わせてオーダーして頂くことをお勧めします。また、BBQ以外でも定番の手長海老のベスカトーレとタイ風シーフードカレーはスパイシーな味わいのなかに、海鮮素材の旨味がギュッと凝縮されており、ソースとの絶妙な相性を楽しむことができます。ここのレストランの Pasta とカレーは非常にレベルが高く、季節ごとに旬のメニューも用意してくれているので、ぜひ食べて欲しいと思います。今シーズンはマリナー河芸にBBQを食べにクルージングやツーリングを楽しんでみませんか?最高のロケーションと美味しいBBQを楽しめるとおもいますよ!!