

渥美半島 ごちそうビュッフェ

～魚市場直送魚介と生産者のこだわり野菜～

期間 2022.9/12～2023.3/31

和室1室2名利用時(税込)

大人1泊2食 ※料金のご案内をご覧ください。

Q会員 12,500円

一般料金 13,500円

渥美魚市場直送魚介の刺身や寿司などが並ぶ“伊良湖の魚処”を中心に、農業王国渥美のこだわり野菜や愛知みかわビーフ、豊橋の秀麗豚など地元の食材が様々な料理で楽しめるビュッフェです。この季節限定のイベントメニューや、カスタマイズパフェなどのスイーツも充実しています。

ソフトドリンクBAR
無料!
お部屋への持ち帰りOK!

お子様は
365日同一料金

1泊2食(税込)

小学生 7,000円
幼児 3,500円

3才以下無料 ※器具不潔の場合



寿司も刺身もたっぷりご堪能いただける
“伊良湖の魚処”コーナー



近所の渥美魚市場



調理場には生簀も完備



生産者のこだわり野菜



愛知みかわビーフを
低温でじっくり焼き上げた「自家製ローストビーフ」



トッピング豊富な
カスタマイズパフェ&クレープ



安心してビュッフェを
お楽しみいただくために
フードプロテクターを
設置しています。

Autumn

9～11月のイベントメニュー

- 薬味たっぷり 秋鰹のたたき
- ラム肉のすき鍋
- 海老のクロケット
- 合鴨ロースたたき サラダ風
- 豊橋カレー風 きのことたっぷり豚汁
- チキンの豆乳グラタン
- りんこのタルティーヌ



薬味たっぷり秋鰹のたたき



ラム肉のすき鍋



豊橋カレー風 きのことたっぷり豚汁



りんこのタルティーヌ

Winter

12～3月のイベントメニュー

- ミートボールと冬野菜のクリーム煮
- 鶏のカチャトーラ(トマト煮込み)
- 石井農園エアルームのトマトサラダ
- 海老クリームパスタ
- みかわ牛牛すじ大根
- 愛知県産いちごフェア
- (ミニケーキ・ババロア・苺大福・苺プリン他)



ミートボールと冬野菜のクリーム煮



石井農園エアルームのトマトサラダ



海老クリームパスタ



愛知県産いちごフェア

伊良湖モーニングビュッフェ

ライブキッチンでお作りするオーダー・オムレツや、一日の元気をパワフルに充填する「朝からなごやめし」など、和洋がそろう充実の朝食をどうぞ。



お好みの具と
地元新鮮卵を
目の前で
ふわふわの
オムレツに
仕立てます。



モーニングサラダバー



天むす



ひつまふし風うなぎめし

9～11月 朝食メニュー



三河湾産ごはんのお供

12～3月 朝食メニュー



甘酒

三河湾産ごはんのお供
(伊良湖あおき海苔の自家製佃煮・
篠島しらす・三河湾あさりの味噌汁)

クラムチャウダー、フレンチトースト、
リラックス&美容成分 朝から甘酒、
天然酵母のパン