

渥美魚市場直送 伊良湖の魚処

豊富な魚介類に恵まれた伊良湖で、寿司も刺身もたっぷりご堪能ください。

地元自慢!

～魚市場直送魚介と生産者のこだわり野菜～

渥美半島ごちそうビュッフェ

料理長と地元生産者の皆さま



太平洋・三河湾・伊勢湾の幸

期間 2024. 4/1～9/8

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 13,000円

一般料金 14,000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スタンダードビュッフェプラン。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。

お子様は365日同一料金

小学生 7,000円 幼児 3,500円

3才以下のお子様は無料(※寝具がご不要の場合)

ソフトドリンクBAR 無料!

ドリンク・アイスは
お部屋への持ち帰りOK!

調理場に生簀も完備



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



具材を選んで自分で作るお好み釜めし



カスタマイズドパフェ&クレープ



炭火焼き団子



Spring

4月～5月

イベントメニュー



伊良湖海水揚げ 桜鯛の煮付



愛知ブランドポーク 秀麗豚トンテキ

Summer

6月～9月

イベントメニュー



うなぎの巻き寿司



そら豆のポタージュ

旬のものや 渥美素材の アジアンフェア

地元食材や季節の野菜で仕立てる、アジアン料理をお楽しみください(内容日替り)。



春の日替りメニュー(4～5月)

ネパール料理×渥美食材

- 新じゃがのアルコアチャール (カレー風ポテトサラダ)
- 旬菜のアルタマ (新じゃがと筍のスープカレー)
- 渥美半島ヨーグルトのチキンディッカ (香辛料焼チキン)



アルタマ

台湾料理×渥美食材

- 渥美キャベツとあさり・山菜の台式炒米粉 (台湾風焼きビーフン)
- 豆腐干の花椒和え 桜海老とパクチー (ヘルシーな干豆腐料理)
- 小籠包 台湾カステラ (ふわふわ蒸し焼きカステラ)



台湾カステラ

夏の日替りメニュー(6～9月)

タイ料理×渥美食材

- 愛知県産トマトのトムヤンクン (唐辛子とハーブの海老スープ)
- 豊橋 錦爽どりのカオマンガイ (蒸鶏のせご飯)
- メヒカリ魚醤のパッタイ (タイ風焼きそば)



トムヤンクン

トルコ料理×渥美食材

- バルック・エキメッキ (鯖サンド)
- 夏野菜のチョパンサラタス (羊飼い風サラダ)
- 愛知県産ミートのピデ (トルコ風惣菜ピザ)



バルック・エキメッキ

一品料理

ビュッフェに加えて、渥美半島の選りすぐりの幸をご堪能ください。(※3日前までにご予約ください。)



刺身盛り合わせ 3～4人前 4,400円



みかわ牛A5ランクステーキ サーロイン(60g) または ランプ(120g) 各 3,400円



三河湾名物 焼き大あさり 2片 1,430円



サザエつば焼き 2個 1,100円

伊良湖モーニングビュッフェ

料理人が目の前で調理する「地元卵のできたてオムレツ」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、和洋がそろった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。



秀麗豚手作りハム



朝からなごやめし(天むす)