

# ~Today's Gourmet Cruising Menu~



アワビとA5等級三河牛の焼焼きコース  
¥4,500(税別)



ホテルに到着!!



まずはフロントで受付



ラウンジを散策します。



館内は綺麗で雰囲気も良好



ガラス窓の向こうには海



テラスからの眺めは最高



1日ステイすれば心も体も芯から癒してくれる最高の空間です



客室は十分な広さです



露天風呂は抜群のロケーション



お土産も種類豊富



リゾートスパはお勧め



健やかな美へと導かれます

ら早速館内を散策します。館内はとても清潔感があり、歩いていても気持ちが良いです。ここは高台にあるので、色々な場所から三河湾を眺めることが出来ます。晴れていれば開放的な景色に青空が広がりとっても綺麗な景色が望めます。また、宿泊での利用別には客室は全てオーシャンビューとなっているので、時間帯で表情を変える三河湾をゆっくりと楽しめそうです。温泉も天然温泉なので、クーリングの疲れもしかり取れます。今回のコースはアワビとA5等級三河牛の焼焼きコースで金額は¥4,500(税別)です(ステーキは必ず焼きに変更可能)。アワビと牛肉のステーキに薄切うどんが付いている(この価格に変更れば、はっさり割ってかなりお得だと思います)。更に、¥6,500のコースにすると、ステーキに必ず焼きも付いて、肉も食べ放題になります。ステーキは食べやすいサイズにカットされており、約120gと程

良く三河湾を堪能出来るホリウムに設定されております。この三河牛は本当に美味しく、日本来の旨味が肉の中にギュッと凝縮されており、溶れ出る肉汁は絶品です。これならどれだけでも食っても構いません。そんな方には、肉の追加やシャトーブリアンなど的高級な部位もお勧めです。このお宿では三河牛を一頭買っているため、別途料金は掛りませんがこうしたリクエストも可能となっております。新鮮なアワビは一つ丸ごと賢賢に調理焼きに食していただきました。歯応えのあるアワビをカットして食べると、一気に新鮮なアワビの味が口中に広がります。量はほんのりほど、濃厚な旨味を堪能出来ました。他にもこの旬のうどんも食べ応え十分でした。今回のグルメクーリングは高台からの三河湾の眺望と、絶品の牛肉とアワビのステーキを楽しむた、まさに目と舌で堪能された最高の内容となりました。

