

愛知県 知多半島 師崎

美舟秋フランチ

期間：令和5年9月～12月上旬

食前酒 先付 替枕 お造り 姿造り 台物 焼物 蒸物 留物 香物 食事 水菓子

果実酒 旬菜彩々 季節の土瓶蒸し 旬の盛り合わせ ヒラメの姿造り
 ※写真は、四名様盛りです。
 アワビのしゃぶしゃぶ 地魚の塩焼き 季節の蒸し物 すまし汁 お漬物 美浜産こしひかり デザート

（お品書き）



※写真はイメージです。

※仕入状況により料理内容・器を変更する場合がございます。ご了承ください。

ご宿泊（一泊二食）

お一人様 **14,300円(税込)～**

※宿泊料金は、ご人数・曜日・部屋タイプなど、価格に違いがございます。



「鮑しゃぶしゃぶ」

「鰯の姿造り」

「地魚の塩焼き」

◆鮑（アワビ）

アワビは生鮮食品のなかでもパントテン酸を沢山含んでいる物の一つです。このパントテン酸は、糖質、脂質の代謝に重要な働きをする他、細菌やウイルス、異物等に対する抗体の合成にも係わり免疫力を高める働きがあるとされ、更に善玉コレステロールを増やし悪玉コレステロールを減らす働きもあり、動脈硬化の予防に一役買っています。

◆鰯（ヒラメ）

ヒラメはタンパク質を多く含んでおり脂肪分も少ない、ヘルシーな魚です。ヒラメは寒くなる秋から冬が脂が乗り身が締まって美味しい時期です。

◆地魚の塩焼き

写真は（真鯛の塩焼き）
 地魚の塩焼きは、季節や仕入れ状況などにより、変更する場合がございます。ご了承ください。ご了承ください。

〒470-3503 愛知県知多郡南知多町師崎株榎木12

活魚の美舟公式HP

活魚の美舟



TEL:0569-63-2200 FAX:0569-63-2230 Mail:ikeuo@ipc-tokai.or.jp