

第11回 旬感 in 知多半島

貝だくさん海の幸、山の幸
ブイアベース

春暁を喰らう

南知多で水揚げされた魚介類と知多半島の朝採れ野菜を「日間賀観光ホテル」、碧南「日本料理小伴天はなれ一灯」の料理長、東浦フレンチの店「ブランドル」シェフが合同で一夜限りのレシピ企画、お酒は常滑市の「澤田酒造」、三河みりんの「角谷文治郎商店」の協力によるおもてなしイベントです。

海を臨むテラスでマイナスイオンたっぷりの潮風に吹かれながら春暁を喰ってリフレッシュ。

月日/4月20日(水)

会場/日間賀観光ホテル

(0569-68-2211)

時間/17:00 受付

17:40 「食」の達人講話

～食文化を語る白醤油～

(日東醸造 蛭川洋一氏)

18:30 食事会

～20:45

定員/限定40名

会費/8,000円(フリードリンク)

申込・問合せ先

- 知多郡南知多町大字日間賀島字下海 日間賀観光ホテル (0569-68-2211)

交通アクセス

- 車利用は師崎港 15:00 発、15:30 発、16:00 発、16:30 発、16:45 発、17:20 発、17:55 発

- 師崎港、片名港から海上タクシーの申込は日間賀観光ホテルまで(8人まで3,500円)。

※お帰りについては師崎港、片名港へ送迎いたします(お一人様500円)。

ご宿泊のご利用(申込時にご予約ください)

- 1泊朝食付き料金 お一人様7,560円(2名1室)