



「シーボニアライス」。存在感のある魚介類とソースが味の決め手

水辺のグルメ

手前から時計回りで「有頭海老、イイダコのシーフードペスカトリー(2200円)」、「しらすとゆかりサーモン、和ハーブのカオヤムライス(タイのライスサラダ)」(1870円)、「ブルーターミナルバーガー」(1925円)



シーボニア クラブハウスレストラン

小網代湾の眺望&豪華シーフード「シーボニアライス」

目の前に美しい小網代湾が広がる絶景レストラン。晴れた日にはどの席からも富士山を望むことができ、特にサンセットタイムが美しい。春と夏の年2回は「ダイヤモンド富士」が見え、撮影スポットとしても知られる。

三浦半島や近海からの山海の



幸をたっぷり使った料理にも定評がある。看板メニューは「シーボニアライス」(2750円)。魚介のエキスがしみ込んだピラフの上に、ソフトシエルや殻ごと食べる有頭エビのフリットなどが豪華にのる。「まずは揚げたてのソフトシエルとピラフを。そして、エビとトマトのうまみが詰まった『アメリカーナソース』をかけて魚介の味を堪能してもらえたら」とリビエラシーボニアマリナー・ハーバーマスターの横川哲さん。「本日のカルパッチョ」やテラスで味わう夏季限定のBBQも人気が高い。

クラシックヨットの船内をイメージした店内は落ち着いた雰囲気、テラスも心地よい。「小網代の森散策やドライブのついでに気軽に立ち寄っていただけたら」と横川さん。窓際の席は早目の予約を。

(岡本 美早子)

☆三浦市三崎町小網代1286。京急線三崎口駅からバスでシーボニア入口下車5分。平日・8月以外の日曜はランチのみ=午前11時~午後3時半、土曜・祝前日と8月の日曜=午前11時~午後3時半、午後3時半~午後5時、午後5~7時。火水曜休み(祝日のぞく)。詳細はHPで。☎046(882)1216。

▷「テラスで!グリルBBQ」=9月末までの土曜限定。開始時間=午後5時半~6時半、2時間制。1人1万1000円(コース仕立て)。1週間前までに要予約。

cafe&dining blue terminal カフェアンドダイニングブルーターミナル

横浜

横浜大さん橋の絶景ダイニングで記憶に残る時間を

大きな窓越しに広がり、奥に広がる横浜港大さん橋国際客船ターミナル内にあるダイニングでは、青い海を目の前に横浜ベイブリッジや行き交う船も眺められ、まるで船旅をしているよう



な非日常の気分を味わえる。8月から、国内外の客のニーズにより一層応えていくこととメニューをリニューアル。横浜市中央卸売市場から仕入れる新鮮な魚介類を料理に取り入れ、これまで以上に和の要素に磨きをかけた。提供するメニューはパスタやハンバーガー、エスニック、ハワイ料理など多種多彩。名物の「ブルーターミナルバーガー」は、しょうゆこうじに漬けた分厚い豚肉がジューシーで軟らかく、みそやユズ、オオバを使ったソースとよく合う。エビやタコ、貝類を豪快に盛り付けた「ペスカトリー」は、魚介の濃厚なうまみがパスタにしっかり絡んで格別のおいしさだ。同店を運営するバリニューテールの事業部長・伊藤健太郎さん(36)は「港町・横浜ならではのロケーションの中、さまざまなシーンで忘れられない時間を過ごしていただけたら」と話す。

(志田 幸)

☆横浜市中区海岸通1の1の4、横浜港大さん橋国際客船ターミナル2階。みなとみらい線日本大通り駅徒歩10分。午前11時~午後8時(土日・祝日同9時)。不定休。☎045(227)8227。

imakana_PPRESENTS



GIRINO
ジリーノ
二宮町

海と高台旬食
ものな材料が主
料理が片
が200
の玉
盛り
に料理
大事に
菜、国
かけ下
れがさ
る。
グ
一豆
雪の結

オリ
る。ト
ーフは
うじ茶
調理に
刻々
彩りを
るお客
も表情
い。最
ださい