HIMAKAKANKOU HOTEL

日間賀観光ホテル

食のご案内

良いものを
良いときに

目の前に広がる
天然のいけすから
四季の幸を

目の前に広がる
天然のいけすから
四季の幸を

豊かな海とともに生きる

縄文の時代から漁を糧に生きてきた、日間賀島。
その食文化は、島を囲む伊勢湾、三河湾、遠州灘の
3つの海に支えられてきました。
奥深い山々の栄養が
木曽三川や矢作川、宮川などを通って
海に豊かさをもたらすと同時に、
独特の地形、潮の満ち引き、
風や波の自然の営みとあいまって、
天然のいけすとも言える
奇跡のような漁場を育んでいます。

島の料理は漁からはじまる

貴重な恵みを丁寧に扱い、その**魅力を存分に引き出して、余すところなく活かしたい**。その想いのもと日間賀観光ホテルでは、**漁師が大切に獲ってきた魚介**を館内のいけすで活かし、活きを保ったまま調理します。

島の人々と力を合わせて

魚介は獲れる時期や場所、漁法によって味が違うからこそ、**漁師や仲買人と協力し、最高に旨い魚介を仕入れ**ています。料理人は島ならではの料理を創作し、魚介のはしり・さかり・なごりと、**その時季の魚介の旨味を活かした味わい**をお届けします。

知多文化に根ざした味をつくる

知多半島の醸造文化は、味噌、たまり醤油、粕酢、魚醤を生み出し、今も昔ながらの醸造を守っています。そんな伝統の調味料を用いた自家製のポン酢、魚醤のタレなどのほか、地元食材にもこだわって、**知多の風土が醸す味**をお楽しみいただきます。

日間賀観光ホテルの

島まわり料理

「おいしい魚を食べていただきたい」
真摯な想いとお客様の声でつくる、
四季おりおり、一期一会のお楽しみ。

―島まわりで水揚げされる代表的な魚介―

その時期のおすすめ料理

※食材の旬は前後する場合があります。

「島まわり料理」とは、一年中、旬の天然魚介を食す日間賀島の食文化を背景に、その時期に獲れる新鮮な魚介、知多牛など**島まわりの食材を贅沢に盛り込んだ、一期一会のおまかせ料理**。お客様のお好みや「これが食べたい」というオーダーにお応えして、**料理長がその感性と技を駆使した逸品**をつくりあげます。

その日の献立は、一組一組のお客様のお声を女将がお聞きし、「お客様に喜んでいただけるものを」と、みんなで心を尽くして組み立てます。仕入れによっては、**めったに市場に出回らない貴重な魚介と出会えるのも魅力**の一つです。

そんな料理をご提供するのは、漁師の奥さんである接待さん。日間賀島の漁や魚介、料理のこだわりを紹介しながら、ぬくもりあるおもてなしをお届けします。

「魚って、こんなにおいしかったんだ！」

お客様の笑顔に育てられた島まわり料理は、いつ訪れても**新しい感動や驚きに満ちた**当館ならではのメニュー。ここでしか食べられない珍しい魚介や自然の滋味を、思う存分ご堪能ください。

春の平貝ステーキ

夏の伊勢海老炭火焼

冬のふぐ焼き白子

できたての旨さを味わう「しらす出汁茹で料理」

しらす出汁茹で料理は、出汁によって食材がおいしくなり、食材を加えるたびに出汁の味の変化も楽しめる、当館オリジナルの逸品です。生でも食べられる新鮮な食材を使い、島の接待さんが食材に合わせて茹で加減を見極めながら目の前で調理します。

休漁日でも食べられる鮮度抜群の「シラス」

当館のシラスの旨さは、加工所との連携にあり。その日、水揚げしたシラスから、特に鮮度抜群で、色、形、身質の良いものを目利きします。ヌメリを徹底的に除去して、急速冷凍保存しています。

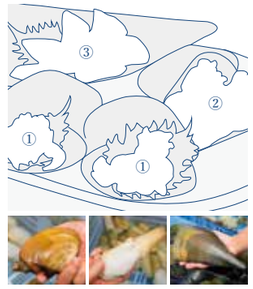
良いものを、良いときに

春の島まわり料理

―3月-6月―

春が旬「貝料理」。

春は貝が一番おいしい時季。日間賀島ではくぐり漁により、本ミル貝や白ミル貝、平貝、大アサリが水揚げされます。漁師が潜って丁寧に掘り上げた貝を、いろいろな味わいで楽しめるのが島の魅力。寿司店や料亭で珍重される高級な本ミル貝や磯の香り豊かな白ミル貝、肉厚で歯ごたえのある平貝は、この時季ならお造りがおすすめ。また、平貝はステーキにしても甘みがあっておいしく、身がふっくらした大アサリも春こそ食べたい味わいです。



①本ミル貝　②白ミル貝　③平貝

―春の恵み―

豊かな日間賀島周辺の春の恵みは、
平貝、本ミル貝、白ミル貝、大アサリ、アサリなどの貝類、
シャコ、カレイ、メバル、サヨリ、しらす、赤車海老、伊勢海老など。

［島まわりコース 内容の一例］・お造り（地魚・貝類など）・しらす出汁茹で料理
・茹でたこ　…など全8～10品

島まわり彩（いろど）りコース

お食事代 8,800円

春に水揚げされる香り豊かな食材を、そのときのおまかせ料理に仕立ててご用意いたします。

◎「平貝ステーキ」をご希望のお客さまはご予約の際にお申し付けください。

島まわり旬彩コース

お食事代 11,000円

「知多牛ステーキ」をメインとしたコース

島まわり旬満彩コース

お食事代 13,200円

春の特別コース

旬を迎える貝類などを中心に、その時に獲れた地の魚や春らしい食材を使う季節を活かした特別なコース。女将がお好みに合わせ献立をご提案いたします。

知多牛ステーキ

ほど良い甘さと柔らかさが特徴の「知多牛」をステーキで。添え物に使う南知多で栽培されるマイクロリーフや季節の知多野菜もお楽しみください。

アオリイカ料理

鮮度抜群のアオリイカは、弾力ある食感が楽しめるお造りやから揚げで。活きアオリイカだからこそ味わえる肝は軟骨と一緒に天ぷらに。肝の炭火焼きや沖漬けも絶品です。

※仕入れ状況はお問い合わせください。

春の魚醤炭火焼き

旨味の濃いエビと貝類にカタクチイワシを使った豊浜の魚醤をぬり、炭火で香ばしく焼き上げました。酒の肴にぴったりです。

お好きなものや苦手な食材など、お気軽にご相談ください。ご要望に合わせた内容をご提案いたします。

良いものを、良いときに

夏の島まわり料理

［7月-8月］

ご馳走三昧 夏の贅沢。

夏といえば、ウニ、伊勢海老、岩牡蠣、穴子、ハモなど、ちょっと贅沢な魚介が揚がる季節。日間賀観光ホテルでは素もぐりでとったウニをいけすで活かし、ミョウバンなどを加えることなく、シンプルに塩水で洗って提供しています。口の中でとろけるような、生ウニ本来のふわっとクリーミーな味わいは、新鮮な地のものだけの恵みです。また、梅雨の水を飲んで大きくなる、おいしくなるとされるのが、穴子とハモ。厚みを増した身には脂がのり、まさに旬を迎えます。穴子は白焼きや天ぷら、お造りで。ハモは湯引きや天ぷらはもちろんのこと、当館オリジナルのしらす出汁茹で料理もおすすめです。

―夏の恵み―

豊かな日間賀島周辺の夏の恵みは、穴子、ハモ、ウニ、岩牡蠣、タコ、アワビ、伊勢海老、本ミル貝、大アサリなど。

［島まわりコース 内容の一例］・お造り（地魚・貝類など）・しらす出汁茹で料理・茹でたこ …など全8～10品

島まわり 彩（いろど）りコース お食事代 8,800円

夏のおすすめ食材を少しずつ楽しみたい方へおすすめ。日間賀島の味を存分にご賞味いただけます。

島まわり 旬彩コース お食事代 11,000円

「知多牛ステーキ」をメインとしたコース

島まわり 旬満彩コース お食事代 13,200円

「伊勢海老」を炭火で香ばしく焼く贅沢なコース

夏の日間賀島では脂がしっかりとのったハモが水揚げされます。漁師が目利きした素材を板前が丁寧に骨切りし料理。上品かつ旨味もたっぷりです。

夏の伊勢海老炭火焼き

この時期の伊勢海老は豪快に丸ごと焼き上げる、香ばしい炭火焼きがおすすめです。お好みでお造りにもできます。

お造りを贅沢に 知多前寿司

夏はさまざまなお造りが楽しめる季節。鮮度抜群のウニをはじめ、プリプリのエビや貝類、鮮魚を寝かせて旨味を増した熟成お造りまで、料理長の技により、魚介の種類に合わせて仕立てる多彩なお造りは当館自慢のおいしさです。そんなお造りをさらにおいしくお召し上がりいただくために、当館がおすすめしているのが知多前寿司。ウニは、日間賀島一番摘みのりに薄く広げた寿司飯の上にのせて手巻き風に。熟成お造りは、寿司飯を少し包んでわさび醤油をつけて。ミツカン伝統の純酒粕酢を使ったまろやかな寿司飯とともに、知多前の魚介を贅沢にご堪能ください。

お好きなものや苦手な食材など、お気軽にご相談ください。ご要望に合わせた内容をご提案いたします。

良いものを、良いときに

秋の島まわり料理

―9月-11月―

秋の旨味 渡り蟹。

秋は魚介の味わいが深まる季節。特に秋の渡り蟹は味が濃く、身がよく入り、しっかりとしているのが特徴です。

日間賀観光ホテルでは、渡り蟹を茹でた後、ちょうど味噌が固まるぐらいの一番おいしい温度を見計らってご提供しています。食べる際は接待が身をむいてお出しするので、手間なくご賞味いただけます。旨味の濃い蟹は熱燗に合い、甲羅酒もおすすめです。

他には、真鯛やサワラが大きくなり、脂がのっておいしくなるのも秋。カワハギの肝も脂がのって大きくふくれ、食べ頃を迎えます。

―秋の恵み―

豊かな日間賀島周辺の秋の恵みは、渡り蟹、真鯛、カワハギ、サワラ、車海老、トラフグ、サバフグなど。

［島まわりコース 内容の一例］・お造り（地魚・貝類など）・渡り蟹・煮魚・茹でたこ …など全8～10品

島まわり彩（いろど）りコース

お食事代 8,800円

渡り蟹をはじめ、脂がのった上質な秋の魚介をおまかせで。その時季の良いものを見極めてお届けします。

島まわり旬彩コース

お食事代 11,000円

「知多牛ステーキ」をメインとしたコース

島まわり旬満彩コース

お食事代 13,200円

「伊勢海老」をほうろく焼きで味わう贅沢なコース

秋から冬に向けて日間賀島で水揚げされる渡り蟹は、上品な味わいへと変化していきます。しっかりと身が入り、食べ応えも充分です。

伊勢海老ほうろく焼き

大ぶりで身のつまった伊勢海老をほうろくで蒸し焼きに。旨味たっぷり、ジューシーでプリプリした身は、海老の味噌をつけて食べると絶品です。

はしりのふぐ料理 10月～

10月から11月は一足早いふぐ料理と、深い味わいの秋の魚介料理の両方を食べられる特別なシーズン。漁が解禁する10月は初ふぐをご用意いたします。

ひまかキンツのから揚げ

ひまかキンツとは、はえ縄漁で釣り揚げ、船上でしっかりと氷締めし、鮮度のいいうちに島の加工場で処理したサバフグのこと。から揚げにすると脂がのった柔らかな身に味がしみておいしく、ふっくらとした食感も楽しめます。

お好きなものや苦手な食材など、お気軽にご相談ください。ご要望に合わせた内容をご提案いたします。

良いものを、良いときに

冬のふぐ料理

―10月-3月―

日間賀名物 冬はふぐ。

冬の日間賀島の名物と言えば、ふぐ。島を囲む三河湾・伊勢湾で揚がるトラフグは、寒くなるほど脂がのってからだが大きくなると同時に、身が締まっておいしくなります。

日間賀観光ホテルでは、漁師が一匹一匹、丁寧に処理をしたふぐを仕入れ、料理人が熟練の技を駆使してさまざまな逸品に。熟成させ旨味を引き出したてっさ、ふぐの味わいが存分に楽しめるてっちり、香ばしい魚醤焼きと余すところなくご堪能いただけます。

◎時期によるふぐコース料理各種

10月	11月	12月	1月	2月	3月
初ふぐ					春ふぐ
	てっさてっちり ふぐ魚醤炊き				
			ふぐ味わい		
		寒ふぐ	寒ふぐと伊勢海老		

極みの寒ふぐ

12月～2月

「寒ふぐ」は、伊吹おろしの冷たい風が吹く、12月から2月に水揚げされる2～3キロ程度のトラフグです。身が締まり、しっかりと脂がのっています。「てっさ」は熟成させて引き出した旨味を、「魚醤焼き」「てっちり」は歯ごたえがあり、ジューシーな脂を味わえます。白子は絶品です。

寒ふぐコース

お食事代

22,000円

真冬だけのご馳走、極上の寒ふぐをたっぷりと。白子を焼きと蒸しで味わえるほか、煮こごり、てっさ、てっちり、魚醤焼き、から揚げと、日間賀観光ホテル自慢の逸品をご堪能いただけます。

寒ふぐと伊勢海老コース

お食事代

33,000円

最高に贅沢な組み合わせ。寒ふぐのフルコースに加え、旬を迎えた大ぶりの伊勢海老を満喫いただけます。伊勢海老は、半分はほうろく焼きで、半分はお造りでお楽しみください。

3つの定番ふぐコース

11月〜2月

てっさてっちりコース

お食事代
11,000円

てっさ、てっちり、ふぐのから揚げを楽しむスタンダードコース。昆布だしのスープにふぐの旨味や野菜の甘みが加わり、締めのふぐぞうすいも絶品です。てっさは、武豊のたまりと三河みりんを使った自家製ポン酢でどうぞ。

11月〜2月

ふぐ魚醤焼きコース

お食事代
13,200円

日間賀島の郷土料理「ふぐ魚醤焼き」。骨のまわりに身がついたふぐのぶつ切りを自家製のタレにつけこみ、炭火で香ばしく焼き上げます。てっさ、てっちり、ふぐぞうすい、ふぐのから揚げもお楽しみいただけます。

12月中旬〜2月

ふぐ味わいコース

お食事代
16,500円

白子が大きくなってくる頃から楽しめる、ふぐ料理のフルコース。濃厚でクリーミーな焼き白子、てっさ、てっちり、魚醤焼き、から揚げと、ふぐを贅沢に味わいつくします。

10月限定

初ふぐコース

お食事代
11,000円

ふぐ漁の解禁月、10月のみのコースです。てっさ、魚醤焼き、ふぐぞうすいなどの定番に加え、てっさとの食感の違いが楽しい「ふぐのぶつ切り」、秋の味覚が楽しめる「土瓶蒸し」など秋限定のお料理もご用意いたします。

3月限定

春ふぐコース

お食事代
8,800円

春は、ふぐのなごりの時季。ふぐ料理の食べおさめとして、てっさ、てっちり、から揚げと自慢の逸品をお値打ちにご賞味いただけます。春のお料理をお好みで加えてお楽しみください。

12月〜2月でふぐ料理以外をご希望のお客様は「おまかせコース」でご用意できます。お気軽にご相談ください。

日間賀島のふぐ漁

10月、ふぐ漁の解禁とともに、日間賀島ではふぐのはえ縄漁が始まります。はえ縄漁は6キロにも及ぶ長いロープに仕掛けた針でふぐを釣り上げる漁法で、大切なふぐを傷つけることなく鮮度を保ったまま水揚げできるのが特長です。

ふぐは鋭い歯を持つため、複数を一緒の水槽に入れると互いに噛み合い、身を傷つけてしまいます。そのため島の漁師は釣り上げたふぐを一匹ずつ水槽に入れ、すぐに船上で歯をカット。状態のいいまま島内のいけすへと運びます。その後、大型のいけすでふぐを数日間ゆったりと休ませ、身が落ち着き食べ頃になったら、いよいよ出荷です。日間賀島のふぐが格別においしい理由の一つは、島の漁師の丁寧な仕事ぶりにあると言えます。

昼食限定コース

4月から9月は、ランチ限定で2つのコースをご用意。
日帰りで日間賀島を訪れたお客さまにも
思う存分、島ならではの滋味をお楽しみいただけます。
◎島まわり料理・ふぐ料理はすべて、昼食でもご利用いただけます。

多幸（タコ）しゃぶコース

お食事代
5,500円

日間賀島名物の「茹タコ」や「旬のお造り」、「タコしゃぶ」の入った昼食限定コースです。

魚醤焼きコース

お食事代
6,600円

南知多町・豊浜で、カタクチイワシから作る魚醤「しこの露」ベースのタレで魚介を芳ばしく旨味たっぷりに焼き上げます。

日間賀観光ホテルの朝食

ご宿泊のお客様の朝食には、
豚肉「南知多そだち」のしゃぶしゃぶ、
イワシの丸干しなど、
日間賀島ならではの
ご馳走をご用意します。

「旬」を活かす大型いけす

当館1階の大型いけすには
仕入れの安定を図るため
旬の魚介を活かしております。
お客様も見学できますので
当日の追加料理をいけすから
お選びいただくこともできます。

ご宿泊のご案内

お部屋はすべて南向きのオーシャンビュー。
時のうつろいとともに、
輝きや彩りを変化させる海景を眺めながら、
ゆったりとした時間をお過ごしください。

お部屋タイプのご案内

A1タイプ

木のぬくもりが感じられる広縁つき和室。上質な天然木の家具が安らぎの質を高めます。

定員：5名／客室数：全8室［306～315］
広さ：和室10畳＋板の間

A2タイプ

15畳の広々とした和室。ご家族やグループでゆったりとおくつろぎいただけます。

定員：7名／客室数：全5室［203～208］
広さ：和室15畳

Bタイプ

快適なフローリングの洋室。テラスに出て、陽光や波音、海風を五感で楽しむことができます。

定員：2名／客室数：全2室［200・301］
広さ：洋室12畳＋テラス

Cタイプ

和室、板の間、テラスと変化のある空間。時の移ろいとともに、思い思いの過ごし方が楽しめます。

広さ：和室8畳＋板の間＋テラス
定員：4名／客室数：全3室［302～305］

Dタイプ

和室と板の間の2部屋に、海に面した伸びやかなテラス。水平線を見晴らせる贅沢な時間が過ごせます。

定員：4名／客室数：全1室［201］
広さ：和室8畳＋板の間＋テラス

Eタイプ

和室、板の間、テラスの向こうには大空と大海原。自然と一つになる満たされた時間が流れます。

定員：4名／客室数：全1室［202］
広さ：和室10畳＋板の間10畳＋テラス

お部屋タイプ別料金表［平日・1泊朝食付］

お1人様料金（税込）

部屋タイプ	客室数	2名	3名	4名	5名	6名
A1タイプ	8	8,800円	7,700円	7,700円	7,150円	－
A2タイプ	5	－	－	7,700円	7,150円	7,150円
Bタイプ	2	12,100円	9,900円	－	－	－
Cタイプ	3	12,100円	9,900円	8,800円	－	－
Dタイプ	1	14,300円	12,100円	12,100円	－	－
Eタイプ	1	14,300円	12,100円	12,100円	11,000円	－

［設備］バス、トイレ付
※Cタイプはシャワールームのみ

［備品］テレビ、冷蔵庫、浴衣、タオル、ドライヤー、歯ブラシ、カミソリ、足袋〈冬季：小物入れ〉

◎休前日・GW・夏休み・年末年始のシーズン期間は2,200円増し。特別期のお盆休み・お正月休みの期間は4,400円増しとなります。
◎お子様につきましては、別途料金をご用意しております。年齢に合わせてお選びいただけますので、ご相談ください。
◎チェックイン 14:00 ／チェックアウト 10:00

良いものを、良いときに

日間賀観光ホテル

HIMAKAKANKOU HOTEL

愛知県知多郡南知多町日間賀島

HP | www.himakakankou-hotel.co.jp
Instagram | himakajima_kankou.hotel
Facebook | himakakankou.hotel

HP　Instagram

ご予約 ご相談
TEL | 0569-68-2211
メール | info@himakakankou-hotel.co.jp

お好きなものや苦手な食材など、お気軽にご相談ください。
ご要望に合わせた内容をご提案いたします。

※いけすや漁獲状況により素材が異なる場合がございます。
※コース料理のお造りや具材を盛り付けた写真は4人前です。　※写真は全てイメージです。　※価格は全て税込です。
2023年10月現在

名古屋から1時間。中部国際空港を使い全国、全世界からでも。
いつ訪れても旬の魚介類を楽しめる、
天然のいけすに囲まれた日間賀島の宿です。