

極上のうなぎを備長炭で
焼き上げた贅沢な味わい
おいしさ極めた一色産うなぎを備長
炭でふっくらパリッと焼き上げ、秘伝
のタレで仕上げた蒲焼きは絶品の味。
うなぎ割烹 **みかわ三水亭**
☎0563-72-8817
西尾市一色町 [MAP1 D-4](#)



**サクサクの海老フライ&
シーフードのピラフ**

マリナー内のレストランで、海を眺めながら
シーフードをどうぞ。おすすめは一番人気の
「海老フライ&ピラフ」。
レストラン **フェニックス**(日産マリナー東海内)
☎0563-62-4511
西尾市東幡豆町 [MAP1 G-4](#)



**三河湾の旬を
リーズナブルに味わえる
「増左エ門定食」**

三河湾でとれた新鮮な魚料理を中心に、
揚げ物や蒸し物がズラリと並ぶお値打ち
な定食です。
増左エ門 ☎0563-32-0200
西尾市吉良町 [MAP1 E-4](#)



**地元の季節の食材を
使った特製ランチ「華膳」**
三河湾の魚介と地元野菜を使った
こだわりのメニュー。1日20食限定
の超人気ランチです。(予約可)
和食 **潮浜**
☎0563-72-7999
西尾市一色町 [MAP1 D-3](#)



季節の味が楽しめる、
ボリュームたっぷり「梅庄御膳」
旬の海山の幸を使った人気御膳。氷のかま
くら(お造り)をはじめ、季節替わりの一品
や煮魚など、ボリューム満点。
日本料理 **梅庄** ☎0120-440-888
西尾市東幡豆町 [MAP1 G-4](#)



**アカシャ海老の美味しさが際立つ、
香ばしい「はずめし」**
三河湾特産のアカシャ海老に風味のよい
ゴボウを加え、海老たっぷりの香り高い
かき揚げ丼に仕上げました。
和食処 **愛** ☎0563-62-3277
西尾市東幡豆町
[MAP1 F-4](#)



水揚げされたての魚介から
お好みの具材が選べる
「海選丼」
一色さかな広場内のお店で、獲れたて14種
の食材から7種をチョイス。新鮮なオリジナ
ル丼をどうぞ。
れすとらん **海鮮庵** ☎0563-72-7712
西尾市一色町 [MAP1 C-4](#)

**大正7年の創業以来、
継ぎ足して使っている
秘伝のタレ**
一色産の極上うなぎを秘伝のタレ
でいただくうなぎ重定食。木曾槍の
丸い器は美味しさと食べやすさを
考えた特製のもの。
食事処 **ふくなが亭**
☎0563-32-0112
西尾市吉良町 [MAP1 E-4](#)



※同じ棟内の「福長」では会席料理を
ご提供(予約制)