

愛知県  
日間賀島

名鉄海上観光船付き!

日間賀島「大海老」で

鯛の活き造り & 名物タコづくし会席

日間賀島の  
シンボル!  
タコのモニュメント



お申込はこちら



マイカー  
日帰りプラン



昼食(イメージ)

※お造りは4人盛り、タコ茹では6人前

★日間賀島の旅館「大海老」で昼食。

鯛の活き造りや名物タコ茹で、海老の塩焼きなど、  
海の幸を存分にご堪能ください!

◆お品書き

- ・海老の塩焼
- ・タコ飯
- ・鯛の活き造り
- ・タコ茹で(足1本)
- ・味噌汁
- ・小鉢
- ・タコ唐揚げ
- ・デザート
- ・もずく酢
- ・焼魚

※鯛の姿活き造りは2名様以上からになります。  
※昼食は食事会場(テーブル席)になります。



★名鉄海上観光船の往復乗船券付き  
(師崎港～日間賀島間)

※河和港でお申し込みの場合は、河和港～日間賀島  
間になります。  
※河和港往復乗船をご希望の方は大人1,300円、小  
人650円増しになります。

|        |         |
|--------|---------|
| 大人     | 小人(小学生) |
| 9,300円 | 8,000円  |

|        |         |
|--------|---------|
| コース番号  | 設定期間    |
| 702000 | 6月30日まで |

食事 昼1 施設 大海老(昼食) ※昼食は11:00になります。

※大人2名様以上でお申し込み下さい