



周辺 観光

みやげ売り場

師崎港朝市 / やましよう水産
えびせんべいの里 / 魚太郎



観光施設

南知多ビーチランド / 花ひろば
南知多グリーンバレイ / 白砂の湯



いちご狩り

南知多いちごの里
ジョイフルファーム 鶴の池



海水浴場

内海海水浴場 / 山海海水浴場



潮干狩り

みはま潮干狩り / 乙方・山田海岸



万 かね万別館

活魚料理の宿

〒470-3503 愛知県知多郡南知多大字崎字の場2

Tel.0569-63-0215

受付時間 9:00~22:00 Fax.0569-63-0066

チェックイン 16:00~18:00 / チェックアウト ~10:00

<http://kaneman.la.coocan.jp/>

かね万別館



知多半島の
漁師町ならではの海の幸を、
たっぷりとご堪能ください。

万 かね万別館

活魚料理の宿

ふぐ料理



鮮度抜群！活魚料理



海の景色を楽しむ



料理に使うのは、とらふぐのみ！2日間かけ、しっかりと下処理をしています。大きなふぐを贅沢に使うため、てっちり鍋の身の量が多いのが特徴です。



王道河豚フルコース

王道河豚フルコースは、代表的なふぐ料理のフルコースを味わうプランです。から揚げまですべてとらふぐのみ使用しています。



三河湾グルメコース



ふぐフルコース+海老の姿焼き、茹でだこ、大アサリがついたプランです。たこは、5名以上で丸茹でになります。

豪華三昧コース



ふぐフルコースに、アワビの踊り焼き(2名で1枚)・伊勢海老のお造り(2名で1尾)がついた贅沢なプランです。アワビは、お造りor踊り焼きをチョイスできます。

ふぐコラボコース



ふぐフルコースに、伊勢海老(2名で1尾)が付いたプランです。



活魚料理は、鮮度が命！

生け簀に活かした魚は、調理する直前まで活かしています。新鮮だからこそ味わえる素材本来の美味しさをご賞味ください！夕食は、基本的に個室でお召し上がりいただけます。



海の料理人

その日に調理するものは、可能な限りその日に仕入れています。漁が休みの日や下処理の関係もありながら、毎日、仕入れに足を運び、食材を見極めていきます。生け簀に放した魚は調理の直前まで活かし、料理の鮮度を保ちながら提供しています。新鮮なもののほど生臭さはなく、食感がまるで違います。本物の「活け魚」料理をお楽しみ下さい。



知多半島最先端の師崎港フェリー乗り場前に建つ当館からは、篠島、日間賀島はもちろん、遠くは渥美半島まで見渡せます。寄せては返す波の光景は、心を落ち着かせる効果があるといわれています。のんびりと癒しのひとときをお過ごしください。



客室

くつろぎの和室は、どこかほっとする温もりと穏やかな時間が流れる落ち着いた空間



浴場

大浴場と、ご家族風呂がございます



宴会場

大小の宴会場がございます