

2015年 10月 22日 発信

報道関係者各位

明石大蔵海岸にかき小屋オープン！ ～冬でも外が楽しい！本場広島のかきを堪能～

春から秋に大蔵海岸でバーベキューサイト(ブリッジテラス大蔵:所在地 明石市大蔵海岸)を運営している(株)キャッスルホテルは、11月21日～3月27日に同所で「かき小屋」を展開することになりました。「冬のお手軽レジャー」として、今まで冬場は何もなかった大蔵海岸で冬の味覚のかきを堪能してもらおうというのがコンセプトで、営業を開始いたします。

■かき小屋の特徴

本場広島のかきを産地直送なので、新鮮なかきを新鮮なままお召し上がりいただけます。テーブル横のコンロを使いご自身で焼いていただく浜焼き形式となっております。

明石にしながら、本場の味と雰囲気を取りながらリーズナブルに堪能できます。

目の前で焼き上げる臨場感は、気の合う仲間やご家族にとって楽しい思い出になること間違いなしです。



炭火で焼く「焼きがき」、蒸し焼きにする「ガンガン焼き」など様々な調理法でかきを楽しめる他に、明石名産のタコや海鮮を使ったサイドメニューもご用意しております。



なんと！！1kg(およそ 10～12 個)が 1200 円とお値打ち価格です！

■大蔵海岸ならではのロケーション

大蔵海岸は駅からのアクセスも良く、なんといっても世界一の吊り橋「明石海峡大橋」と淡路島が眺望できる最高の立地となっております。

夜になると明石海峡大橋がライトアップされ夜景スポットとしても絶好のロケーションです。



■メニュー概要

お好きな食材をとり会計窓口までお持ちいただくセルフ式となっております。

【かき】

・かきのガンガン焼き(1kg)	1,200 円	・かきの土手小鍋	750 円
・焼きがき(1kg)	1,200 円	・かきの鉄板焼き	750 円
・かきフライ	600 円	・かき飯茶漬け	400 円
・かき汁	250 円		

【焼き物 他】

・さざえ、ヒオウギ貝、小海老串、たこ串、骨つきソーセージ、野菜ホイル焼き、こんにゃく、ちくわ

【味噌おでん】

・かき、焼き豆腐、こんにゃく、ちくわ

【おでん】

・じゃがいも、すじ、厚揚げ、大根、玉子

【おつまみ 一品】

・枝豆、じゃがバター、フライドポテト、イカ天、ホルモン煮込み

【ごはん】

・白飯、焼きおにぎり、漬物

【ドリンク】

・生ビール、チューハイ、ハイボール、焼酎、日本酒、ワイン

・ノンアルコール、ソフトドリンク

■営業期間

11月21日(土)～2016年3月27日(日)

※12月28日(月)～1月3日(木)は休業

■営業時間

11:00～21:00(L.O. 20:00)

■アクセス

明石市大蔵海岸通り1丁目

最寄駅 : JR朝霧徒歩3分

車 : 市営東駐車場徒歩1分

駐車料金 : 100円/時間

※東駐車場が満車の場合は、西駐車場(300m西)をご利用下さい

■ご予約

TEL: 078-913-3009

URL: <http://www.b-g-okura.com/oyster/>

■会社概要

社名: 株式会社 キャッスルホテル

代表者: 代表取締役 成田 良伸

設立: 1984年4月

本社: 〒673-0016 兵庫県明石市松の内2丁目2番地

URL: <http://www.castlehotel.co.jp/>

＜本件に関するお問い合わせ＞

広報担当 梅本 由希子

TEL: 078-927-1111 FAX: 078-928-9191 E-mail: pr@castlehotel.co.jp

