

自分で釣った魚を食べてみよう!

Let's Enjoy Fishing!!
お魚釣りを始めたい方
まるへい遊び隊

持込調理のご案内

土・日・祝・長期休暇シーズン (春休み&夏休み期間は平日含む) 限定で実施!

※ 対象の曜日・期間中であっても繁忙具合により提供ができない場合があります。ご了承ください。

調理料金

同額・同条件下処理のみも承ります

調理対応時間 (持込受付)

11:00 ~ 14:30

15cm 未満の魚 1 ~ 5 匹まで

¥1,300

(税込 ¥1,430)

調理方は“揚げ物”のみです

ご提供迄に最低 15 分~ 頂戴します。

★お時間に余裕がない方はご利用をご遠慮ください。

★調理品はフードパックでご提供となります。

★ご飲食の際は屋外ベンチ等をご利用ください。

※ 5 匹以上... 1 匹追加毎に + ¥150 (税込 ¥165)

※ 15 ~ 30cm 未満の魚は 1 匹で ¥2,000 (税込 ¥2,200)、1 匹追加毎に + 同料金 *30cm 以上の魚は調理不可

※ 大量調理は承りかねます。お引渡後 30 分以内に食べられる量でご注文ください。

* 調理対応できない魚種設定があります。下記、ご参照ください。

鮮度の落ちた魚 (傷みのある状態) ・食用向きでない魚 ・毒魚 ・5cm 未満の小さな魚
譲り受けた魚 (保管状態不明のため) ・店などで購入した魚 ・調理場で対応不可と判断した魚 等

持込調理は「10℃以下での保冷保管」と「鮮度良好」が必須条件です。

保冷アイテムの持参がない場合は、当店オプションの「レンタル保冷ボックス [¥350 (税込 ¥385)]」をご利用ください。

持込調理サービスに関する注意事項

※ 調理対象は、当店の“レンタル釣り竿”を使用し、陸から釣った魚に限らせていただきます。* 持参した釣り竿で釣った魚、他者からもらった魚・購入した魚は調理対象外

※ 調理をご希望の魚は、氷・保冷剤を効かせたクーラーボックス等に入れ、10℃以下で保冷保存してください。保冷するアイテムをご持参されていない場合は、オプション「レンタル保冷ボックス (¥350 (税込 ¥385))」をご利用ください。尚、10℃以下で保冷保存した場合でも、魚の鮮度が悪い場合は調理を承りかねます。

* 釣った魚は生きたまま直ぐにクーラーボックス等に入れ保冷保存してください。その際フタに隙間があると冷気が逃げ、鮮度劣化の原因となります。

※ 海水を汲み入れたバケツに魚を常温保存している場合で、息があり鮮度上の問題がないと当店が判断した場合は調理を承ります。尚、既に息がない場合 (釣ってからの経過時間を問わず) は調理を承りかねます。

★ バケツの海水は「15 分毎に 1 回程」の頻度で入れ替えを推奨します。入れ替えをしないと酸欠で魚が死んだり、バケツ内の水温が上がることで著しい鮮度劣化が心配されます。

※ 当店では保冷剤を取り扱っております。保冷剤が溶けた場合は、急ぎ店頭にてお求めください。

* 【保冷剤 | レンタル ¥100 (税込 ¥110) 販売 ¥350 (税込 ¥385)】 * 保冷剤のレンタルは、オプション「レンタル保冷ボックス」をご利用中のお客様限定のサービスです。

※ 調理を承れない魚種の設定があります。(例: 食用向きでない魚・毒魚・サイズの小さい魚・ソウダガツオ 他) 判断がつかない場合は、当店スタッフが選別します。釣った魚を店頭へお持ちください。

※ 調理品の提供までに最低 15 分~ 必要です。調理方法は“揚げ物”のみです。* お時間に余裕のない場合は、ご利用をご遠慮ください。* 「揚げ物」以外の調理方法は承りかねます。

※ 調理対応時間 (持込受付) は「11:00 ~ 14:30」です。時間外のご依頼は承りかねます。

* 対応時間内であっても、店頭および調理場の繁忙具合により調理を承れない場合がございます。その際はご容赦ください。

※ 下処理のご依頼は、保存方法・魚の息の有無を問わず承ります。(但し、著しく鮮度が悪い場合は不可) クーラーボックス等をご持参されていない場合で、魚の鮮度が心配な方は当店オプション「レンタル保冷ボックス (¥350 (税込 ¥385))」をご活用いただき、保冷保存を強く推奨します。

※ 下処理内容として、ウロコ・内臓を除去した後に、魚に軽く塩を振り、レジ袋に入れた状態でお引き渡し致します。保冷するアイテムをご持参されていない場合は、オプション【お持ち帰りパック (¥900 (税込 ¥990) ~)】の購入をご検討ください。* 「お持ち帰りパック」は、発泡スチロールと保冷剤 (1 袋 800g | 約 16 時間保冷) がセットになった商品です。