

Local Fish Market



競り市見学 in 久米島

サイプレスのスタッフが久米島の競り市見学へお連れします。夕食は新鮮な魚をレストラン風(なぎ)にて和食または洋食でお召し上がりいただけます。キハダマグロやカジキ、シイラ等の回遊魚は通年、6月は本マグロ、7月は伊勢海老、秋から冬にかけてはイカやタコが多く獲れます。

集合場所	出発時間	帰館時間	催行人数	料金(夕食代込み)	ツアー内容	休場日
ロビー	9:30	10:30	2~6名様	大人 5,150円 小人 4,120円	ホテル出発 → 競り市見学 → 帰館	・毎週日曜日 ・一部旧暦の 年間行事

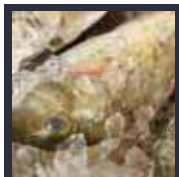
【ご予約・お問い合わせ】1F アクティビティカウンターまたはフロント

ご案内

- *前日の 20:00 までにご予約ください。 *競りにはご参加いただけません。見学のみです。
- *見学後、フロントデスクにてご夕食時間をご予約ください。和食・洋食どちらかお選びいただき、合わせてご希望をお知らせください。
- *天候不良など都合により中止になる場合がございます。予めご了承ください。
- *上記料金には消費税が含まれます。



天然の久米島産伊勢海老
7月解禁。期間限定でレストラン風にてお造り・塩焼き・ソテー・チリソースでお召し上がりいただけます



和名：シモフリフエフキ
方言名：イノータマン
煮付け・魚汁・焼き魚などで美味しい



和名：シイラ
方言名：マンビカー
寒くなると脂がのって美味しい