

Menu ガストロノミーメニュー紹介

1



海鮮を使ったアヒージョ
&里芋とおおさのポタージュ

2



天草鯛のお頭焼き

3



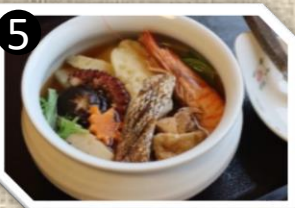
フグの三点盛り

4



ワタリガニの海カレー

5



天慎だご汁

※提供されるメニューにおいては
盛付工程でイメージ画像と
異なる場合があります。

※その他、地元のおもてなしが
数か所ございます。

Onsen 温泉情報

大矢野・松島温泉からなる上天草温泉郷。泉質は、保湿や乾燥肌の改善効果が期待できる“塩化物泉”がほとんど。海を望むことができる温泉も多く、“転地効果”で疲れた心と体をリフレッシュしてくれます。



ウォーキングの
最後に温泉利用券を
お配りします！



▲スパ・タラソ天草 ☎(0964)56-1126

※利用できる温泉施設は
利用券に記載しています。

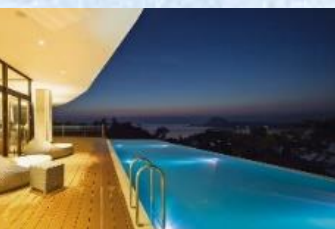
Sponsor 協賛紹介



ホテル松竜園 海星

眺望絶景。抜けるような
青空と穏やかな波間に浮
かぶ天草の島々。空一面
を茜色に染め上げる夕焼
けの頃は、特に美しい光景
を織りなします。素晴らしい
景色に身をまかせ、ゆっくり
とお過ごください。

大矢野町上6494
☎(0964)56-0348



天草 天空の船

風光明媚な天草に、天
空に浮かぶテラス・露天
風呂の宿。天草の魚介
類はもちろん天草大王、
梅肉ポークなど地元素材
をふんだんに使った本格イ
タリアンをご堪能いただけ
ます。

松島町合津5984-2
☎(0969)25-2000



海鮮家 福伸

天草の新鮮な海の恵み。
天草の玄関口、5号橋すぐ
そばで、海の見えるロケー
ションと自慢の味で皆様を
おもてなし致します。
天草にお越しの際は、ぜひ
お立ち寄りいただき至福の
ひとときをお過ごしください。

松島町合津6003-1
☎(0969)56-0172

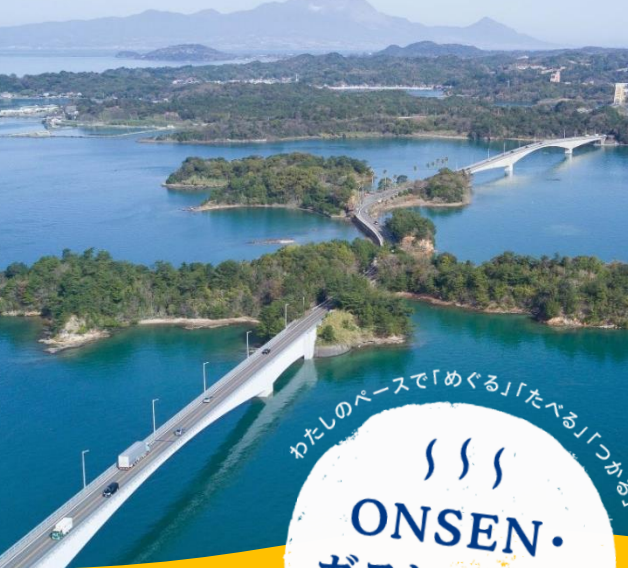


リゾラテラス天草

海辺のリゾート複合施設。
テラス席はもちろん、店内
もオーシャンビューのカフェ
レストラン。景色が憩いの
時間を彩ってくれます。
お土産が充実したマーケッ
トも人気です。

松島町合津北前島6215-16
☎(0969)56-3450

ONSEN・ガストロノミーウォーキング
in 上天草温泉郷



わたしのペースで「めぐる」「たべる」「つかる」

ONSEN・
ガストロノミー
ウォーキング

2021.11.27 [sat]
全長約10km
(歩行距離約6km)

Schedule 本日の流れ

- ※時間差スタート
- ① 9時30分 (第1G：25名)
 - ② 10時00分 (第2G：25名)
 - ③ 10時30分 (第3G：25名)
 - ④ 11時00分 (第4G：25名)

Course コース順路

- ※最終ゴール時間15：30
- ①【スタート／ゴール】二号橋公園
 - ②松島展望休憩所 (カフェ・カーニヤ)
 - ③3号橋
 - ④なかしま荘
 - ⑤永浦干潟 (ハクセンシオマネキ)
 - ⑥樋合旧港
 - ⑦樋合海水浴場 (パールサンビーチ)
 - ⑧フィッシャリーナ天草
 - ⑨クルージング
 - ⑩天慎
- (地図は裏面に記載しております)

About 概要



絶好の季節のなか歩く約10kmのコースは、天草五橋を通り日本三大松島の一つ、上天草市松島町の島々の美しい景色を眺めながら、各ポイントでは、地元の食材を使った美味しい料理を堪能できます。今回は初の松島町樋合(ひあい)地域で開催！船でのクルージングなど魅力あるコンテンツも満載です✦

ONSEN・ガストロノミーウォーキングとは

めぐる



つかる



たべる

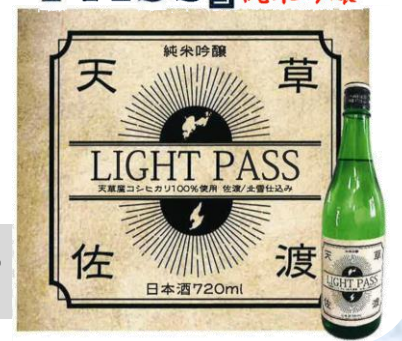


日本の魅力あふれる温泉地を拠点にして、その地域特有の「食」、「自然」、「文化・歴史」すべてをウォーキングによって、一度に体感できる新たなツーリズムです。温泉地界隈の自然や歴史を感じながら「めぐる」、その土地の美味しいものやお酒を「食べて（飲んで）」、そしてウォーキングの後には温泉に「つかって」楽しんでいただくイベントです。

Organizer 主催者情報

- 【主催】
上天草ONSEN・ガストロノミーウォーキング実行委員会
- 【特別協賛】
一般社団法人ONSEN・ガストロノミーツーリズム推進機構
大和リース(株)熊本支店
サントリービバレッジサービス株式会社
- 【共催】
天草四郎観光協会
上天草市商工会
上天草市観光おもてなし課

天草生まれの佐渡育ち 限定日本酒『LIGHT PASS』純米吟醸



天草産のコシヒカリ（光）と、海に浮かぶ島々に
沈みゆく茜色の夕日（光）。
天草と佐渡、ふたつの島が「光」を渡し、そして
想いを結び、美味しい日本酒ができました。
軽快でフルーティー♪
後味（キレ）すっきりのお酒です。

【問合せ先 天草四郎観光協会事務局 (0964)56-5602】

精米歩合：天草産コシヒカリ (55%使用)
原材料：天草産コシヒカリ (100%使用)
天草産米麹使用
アルコール分：16度

