

### 三河旬菜

長月のおもてなし

うるおい

さっぱり梅のお酒

秋の組肴 旬の恵み色々

炙りメ秋刀魚押し寿司 海老芝煮

バイ貝の旨煮 茸ふくさ焼き

一口ステーキ 胡麻豆腐 銀杏松葉串

銀鱈袖庵焼き 里芋田楽

季の椀替わり

鱧と花弁茸の包み蒸し

清汁仕立て

三河湾の便り お造り盛り

獲れたて地魚二種

赤貝 ぼたん海老 鮪

あおさ寒天 淡雪塩と土佐醤油で

銀波荘特製 海鮮瓦焼き

海の香り 瓦焼き

酒盗のアクセント

錦秋の台物

あつさり和牛きのこ鍋

温物

茸の茶碗蒸し 蟹餡かけ

旬の酢の物

ズワイ蟹の湯葉菊花巻き

炙り鯛のレモンメ 黄身酢かけ

お食事

当館名物めひかりのがまめしひつまぶし風

一、そのまま

二、お好みで山葵を

三、お出汁をかけて

香の物

若布となめこ汁 合わせ地味噌仕立て

水菓子

栗のムース 旬の果実

その日の水揚げ・仕入れ状況により

料理・食材等の内容を

変更することがございます

旬景浪漫 銀波荘

総料理長 白井 浩