

三河旬菜

神無月のおもてなし

うるおい

すっきり梅酒

組着と季の愉しみ 旬の恵み色々

海老の芝煮 さばぶぐ唐揚げ 胡麻豆腐

バイ貝の旨煮 銀鱈の幽庵焼き

六方芋の白煮 海老真丈の菹焼き

栗の紅葉もみじ 柿玉子と揚げ銀杏

椀替わり

牡蠣の黄身煮包み蒸し 清汁仕立て

三河湾 秋のお造り

獲れたて地魚 とんぼ 魚介刺し盛り

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

肉料理

和牛ロースト

和風ソースとバルサミコ

秋の温物

茸の茶碗蒸し 菊花餡かけ

酢の物

ズワイ蟹の磯辺巻き 吉野酢かけ

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

秋浅蛸汁 合わせ地味噌仕立て

水菓子

栗きんとんとまんじゅう

栗のムース 旬の果実

旬景浪漫 銀波荘

総料理長 白井 浩

2023年10月 基本会席