

三河旬菜

水無月のおもてなし

うるおい

さっぱり山桃のお酒

初夏の味巡り

組肴

海老の芝煮

もろこし豆腐

バイ貝の旨煮

サーモン一口寿司

銀鱈の幽庵焼き

銀マトウ竜田揚げ

枝豆の俵揚げ

もろこしチーズ真丈

椀替わり

鮎魚女の葛打ち

清汁仕立て

三河湾紫陽花の頃

お造り色々

伊勢海老姿造りと地魚や旬のお造り

淡雪塩と土佐醤油で

焼き物

活き鮑の踊り焼き

水無月の温物

和牛のしゃぶしゃぶ

野菜とともに

特製の胡麻ダレで

こだわりの逸品

名物 うちむらさきの浜焼き

旬の止め肴

鰹のたたきサラダ

自家製ポン酢で

お食事

当館名物のどぐろ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

なめこ汁 地味噌仕立て

水菓子 当館の女将スイーツ盛り

パインヨーグルトムース

白桃もち黒薄甘納豆のせ

紅芋グランチセ 旬の果実

旬景浪漫

浪皮荘

総料理長

白

井

沼