

三河旬菜

景月のおもてなし

うるおい

さっぱり梅のお酒

夏の組肴 旬の恵み色々

もろこし豆腐 海老芝煮
バイ貝の旨煮 鰯手毬寿司
水雲養老寄せ 沢蟹唐揚げ
南瓜玄米揚げ 銀鱈袖庵焼き
枝豆 鮑酒蒸し 冷や麦

季の椀替わり

鱧と湯葉しん薯の包み蒸し
潮仕立て

三河湾の便り お造り盛り

イセエビ造り
地魚の刺し盛り 赤貝 栄螺
淡雪塩と土佐醬油で

焼き物

活き鮑の踊り焼き

中皿

和牛ロースト 丸茄子玉味噌掛け
和風おろしダレ

今月の逸品

大浅蛸の浜焼き

止め肴

うざく 酢取り茗荷と胡瓜添え

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

地蟹と冬瓜汁 合わせ地味噌仕立て

水菓子

パイナップルムース 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 浪皮荘

総料理長 白井 浩