

弥生 うら創作膳

うるおい

果実酒炭酸割

先付

三河湾の幸の石焼車海老 平貝 烏賊

春の味覚

ぼんぼり桜桃 鯛の子松皮ゼリー寄せ

レッドキャビア 美味出汁

筍の木の芽味噌和え 花卉百合根

高足蟹と菜の花のマリネ 透明醤油のジュレとキャビア添え

あいち鴨のコンフィ カシスマスタード添え

旬の椀物

すい豆薄葛仕立 道明寺桜餅見立 長芋白煮 蕨 姫皮筍

桜人参 桜景 桜花 絞り生姜

海の恵み

活きメ伊勢海老 活き鮑 西浦漁港水揚げ地魚2種

土佐醤油とからすみ塩

玉手箱

小鉢5種

家康の好物 つけ揚げ

真鯛 鮑の2種衣 薩摩芋

抹茶塩と藻塩

料理長の逸品

三河牛シャトーブリアンの低温調理

季節の野菜の瞬間燻製 赤ワイン塩を添えて

お食事

板前厳選 本日の握り寿司 五貫

留椀

あおさの八丁味噌汁

甘味

こだわりのスイーツと旬の果実

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

うら和食料理長 八木 幸治

八木 幸治



うら洋食料理長 畠山 裕規

H. Hatakeyama

