

師走 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

冬の味覚

萋豆乳寄せ 雲丹 山葵

明太石垣むかご 柿小芋

餅银杏白和え 柿 栗麩 軸三ツ景

高足蟹のマリネ カリフラワーのクスクス仕立て キャビア添え

あいち鴨胸肉のコンフィ 2色の人参のキャロットラペ添え

旬の椀物

薄葛仕立 カマス蕪蒸し 银杏 海老

占地 蟹真薯 紅葉人参 華ブロッコリー 柚子

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 南瓜

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

