

師走 うらら創作膳

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

萁豆乳寄せ 雲丹 山葵

明太石垣むかご 柿小芋

餅銀杏白和え 柿 栗麩 軸三ツ葉

高足蟹のマリネ カリフラワーのクスクス仕立て キハピア添え

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 銀杏 海老

占地 蟹真薯 紅葉人参 華ブロッコリー 柚子

海の恵み

活き伊勢海老 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

料理長の逸品

愛知県産牛サーロイン 低温調理のローストビーフ

季節の野菜

山わさびのすず味噌和えを添えて

お食事

白米 香の物 ちりめん山椒

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

うらら和食料理長 八木 幸治

八木 幸治



うらら洋食料理長 畠山 裕規

H. Hatakeyama

