

如月 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

鯛昆布〆胡麻酢掛け

菜の花 焼き占地 氷こんにやく 紅蓼

鮫肝市松 車海老真砂巻き 鈴子茶巾 南天玉子

高足蟹のビスクムース キャビア添え

あいち鴨胸肉のコンフィ 白葱と大葉のコンディマン

旬の椀物

清汁仕立 蛤安平 蓋蕪 梅麩

結び紅白鶴菜 松葉柚子 金箔

海の恵み

活き〆伊勢海老 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

