

神意月 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

秋の味覚

吹き寄せ流し 海老 占地 栗麩 百合根

レッドキャビア 振り柚子 美味出汁あん

紫芋あげび見立 銀杏素揚げ

高足蟹の大吟醸クリームチーズ和え マッシュルームのムースとキャビア添え

あいち鴨胸肉のコンフィ トリュフ風味のナッツ衣

旬の椀物

薄葛仕立 蕪播り流し 帆立真薯 甘鯛葛打ち

紅葉麩 松茸 菊花 結び三ツ葉 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 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

