

三河旬景

卯月のおもてなし

旬

春の彩り

春の組肴

苺のお酒
 胡麻豆腐 とび子 麩佃煮
 うすい豆 ばい貝旨煮
 銀鱈西京焼き 一口寿司
 海老蚕豆しん薯
 たらの芽白扇揚げ
 真鯛の真子旨煮 浅蛸葱和え
 梅くらげ 菜の花 塩蚕豆

季の椀代わり

浅蛸の若竹蒸し

三河湾の地浅蛸 筍 若布
 鍵わらび あやめ麩
 あやめ人参 木の芽

彩

三河湾の春景色

春の竹筒盛り

三河湾の獲れたて地魚
 真鯛 鮪 甘海老 赤貝
 土佐醤油 淡雪塩 妻物色々

旬の台物

和牛の旨鍋

うるい 芹 舞茸 牛蒡
 笹打ち葱 豆腐 マロニー
 あやめ人参

春

春の中皿

サーモンと帆立の春サラダ
 オリーブオイルとバルサミコソースで
 あわび茸 ベビーリーフ
 トマト ラディッシュ
 食用花 パルメザンチーズ
 レッドペッパー

酢肴

ホタルイカと分葱のぬた
 ホタルイカ 浅蛸 若布
 蓮根 分葱 酢取り茗荷
 辛子酢味噌

四月の湿物

桜海老と白魚の茶碗蒸し
 筍 菜の花 椎茸
 三つ葉 湯葉

味

お食事

“当館名物 めひかりのがまめし”
 ひつまぶし風

一、そのままで
 二、薬味をのせて
 三、お出汁をかけて
 真鯛のあら汁 地味噌合わせ仕立て
 香物

デザートプレート

女将スイーツと旬の果実
 甘夏蜂蜜ゼリー
 一口抹茶おはぎ 苺
 マスクメロン オレンジ

旬景浪漫

銀皮荘

総料理長 白井 浩