

三河旬菜

師走のおもてなし

うるおい

すつきり梅酒

組肴と季の愉しみ 山海の恵み色々

メヒカリ唐揚げ 海老旨煮

揚げ銀杏 バイ貝の旨煮

銀鱈の幽庵焼き 鯖の一口寿司

白子豆腐 菊花大根

あん肝真丈 湯葉田楽

椀替わり

焼き金目鯛の包み蒸し

清汁仕立て

師走の逸品

とら河豚の鉄刺

お造り

伊勢海老と地魚の刺し盛り

淡雪塩と土佐醤油で

焼き物

活き鮑の踊り焼き

旬の鍋物

寒鰯しゃぶしゃぶ 白味噌仕立て

酢肴

養老寄せ 吉野酢掛け

お食事

当館名物のどぐろのがまめしひつまぶし風

一、そのまま

二、お好みで山葵を

三、お出汁をかけて

香の物

福汁 地味噌仕立て

水菓子

ホワイト子ヨコレートパンナコッタ

みかん大福 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

旬景浪漫

浪波荘

総料理長

白

井

浩