

三河旬景

師走のおもてなし



季の前菜

冬の先附と旬の酒肴めぐり

梅のお酒
あん肝豆腐 カキグラタン
銀鱈西京焼き 河豚唐揚げ
蟹もずく 吉海老
柿玉子 梅板半梅肉焼き

椀替わり

当館自慢の月替わりの包み焼き

海老しん薯 梅麩
カクテルシユリンプ
炙りしめじ 三ツ葉 針柚子



彩

十二月のお造り

師走の刺し盛り

師走の逸品 トラ河豚鉄刺
当館自慢のイセエビ造り
中とろ 甲烏賊 栄螺
土佐醤油 淡雪塩 妻物色々

旬の焼き物

活き鮑の踊り焼き

活き鮑 バター



冬

冬の温もり

あんこう鍋 野菜色々

白菜 笹打ち白葱 豆腐 芹
エノキ茸 マロニー 菊花人参

今月の中皿

和牛ロースト 和風おろしタレ

マッシュポテトロースト
シャトー人參 椎茸 黄パプリカ
グリーンアスパラ マイクロピノ

師走の蒸し物

のどぐろのかぶら蒸し 銀餡かけ

百合根 銀杏 木耳
三ツ葉 山葵



味

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

福汁^{かぐ} 地味噌仕立て

香物

沢庵 牛蒡 赤かぶ 野沢菜

デザート

女将スイーツと旬の果実

抹茶ムース 生クリーム 小豆
苺 シヤインマスカット
柿 ドラゴンフルーツ

旬景浪漫

銀波荘

総料理長 白井 浩