

三河旬菜

景月のおもてなし

うるおい

さわやか巨峰酒

組肴と季の愉しみ 旬の恵み色々

海老の芝煮 あおさ豆腐 海老真丈

バイ貝の旨煮 銀鱈の幽庵焼き

鰻ふくさ焼き 里芋と枝豆の茶巾

うざく 沢蟹の唐揚げ

椀替わり

鱧とじゆんさいの包み蒸し

潮仕立て

三河湾 夏のお造り

獲れたて地魚ととんぼ 魚介刺し盛り

淡雪塩と土佐醤油で

銀波荘特製 海鮮瓦焼き

海の香り 瓦焼き

酒盗のアクセント

景月の肉料理

和牛のコースト

和風おろしだれ バルサミソース

涼しげ 冷やし鉢

水貝 魚介と夏野菜 じゆんさい

梅肉醤油で

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、お好みで山葵を

三、お出汁をかけて

香の物

地蟹と冬瓜汁 合わせ地味噌仕立て

水菓子

いちじくゼリー 葡萄葛餅

旬の果実

旬景浪漫

銀波荘

総料理長 白井 浩