

水烹月 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

春の味覚

うすい豆養老流し イクラ 山葵 美味出汁
千枝蛸系引き陸蓮根掛け 天梅肉 敷き土佐酢ジュレ

安倍川鮑

高足蟹と新じゃがいものガレット キャビア添え

あいち鴨のコンフィ ラタイユ添え

旬の椀物

清汁仕立 冬瓜海老叩き射込み

蓴菜 鮑冬瓜 花穂 ラディッシュ 金箔

海の恵み

活きメ伊勢海老 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

料理長の逸品

愛知県産牛サーロイン 低温調理のローストビーフ

季節の野菜

山わさびのすず味噌和えを添えて

お食事

ご飯 あいちのかおり米 香の物 ちりめん山椒

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

