

三河旬菜

長月のおもてなし

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 うに豆腐 茄子煮凝り

茸ふくさ焼き 締め秋刀魚炙り寿司

バイ貝の旨煮 銀鱈の幽庵焼き

和牛のロースト 秋の実り揚げ

椀替わり

鱧と焼きしめじの包み蒸し

清汁仕立て

三河湾 秋のお造り

獲れたて地魚 とんぼ 魚介刺し盛り

淡雪塩と土佐醬油で

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

銀波荘特製 だし鍋物

和牛きのこ旨味鍋

初秋の温物

牡蠣グラタン

酢の物

ズワイ蟹の湯葉菊花巻き

黄身酢かけ

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

二、お好みで山葵を

三、お出汁をかけて

香の物

若布となめこ汁 合わせ地味噌仕立て

水菓子

柿饅頭 旬の果実

旬景浪漫 銀波荘

総料理長 白井 浩