

霜月 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

秋の味覚

柚子豆乳豆腐 イクラ ミツ景 美味出汁 塩煎り银杏

川海老唐揚げ 松の実塩 サーモンのコンフィ

高足蟹のsproutサラダ キャビア添え

あいち鴨の炙り焼き 九条ねぎと茗荷のコンディマン

旬の椀物

清汁仕立

萩花真薯 海老 银杏 小豆 隠元豆 菊花

海の恵み

活きメ伊勢海老 活き鮑 西浦漁港水揚げ地魚2種

土佐醤油とからすみ塩

玉手箱

小鉢いろいろ

家康の好物 つけ揚げ

真鯛 鮑の2種衣 南瓜 抹茶塩と藻塩

料理長の逸品

三河牛シャトーブリアンの低温調理と季節の野菜の瞬間燻製

赤ワイン塩を添えて

お食事

板前厳選 本日の握り寿司 五貫

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

Hatakeyama

