

三河旬景 紫陽花の季



初夏の味巡り

水無月の組着

山桃酒

もろこし豆腐 沢蟹の唐揚げ

蒸し鶏と海月の胡麻和え

帆立の道明寺蒸し紫陽花見立て

金目鯛西京焼き 茗荷寿司

あいなめ唐揚げ

昆布がす海老の炙り

当館オリジナル包み蒸し

炙り鱧の清汁仕立て

じゅん菜 キクラゲ

ミニオクラ カリカリ梅千切り



三河湾紫陽花の頃

旬のお造り色々

三河湾の獲れたて地魚

栄螺 中トロ鮓

蛸の洗い 鯉のたたき

当館自慢の伊勢海老姿造り

土佐醤油 淡雪塩 妻物色々

初夏の焼き肴

活き鮑の踊り焼き

活き鮑 バター



六月の強肴

和牛冷しゃぶサラダ

特製胡麻だれとアマニオイルの

青じそドレッシングで

レタス オニオンスライス

針生姜 白髪葱 そばの芽

ペティトマト

今月の温物

名物うちむらさきの浜焼き

大あさり 矢生姜 レモン



お食事

“当館名物

のどぐろのがまめし”

一、そのまま

二、薬味をのせて

三、お出汁をかけて

なめこ汁 地味噌合わせ

香物

沢庵 胡瓜 茄子 茗荷

デザートプレート

女将スイーツと旬の果実

パンナコッタベリーゼリーのせ

マスカットくずもち

西瓜 メロン オレンジ

旬景浪漫

銀皮荘

総料理長 白井 浩