

### 三河旬菜

霜月のおもてなし

うるおい

さっぱり梅のお酒

組着と季の愉しみ 旬の恵み色々

水雲の養老寄せ 海老芝煮  
銀杏松揚げ バイ貝の旨煮  
蟹の押し寿司 蟹味噌豆腐  
衣被ぎのウニ焼き 銀鱈柚庵焼き  
炙り鮭のくわい真丈

椀替わり

牡蠣の黄身煮と炙りしめじの包み蒸し  
清汁仕立て

三河湾の便り お造り盛り

イセエビ造り  
地魚の刺し盛り 栄螺  
淡雪塩と土佐醤油で

焼き物

活き鮑の踊り焼き

霜月の逸品

のどぐろの塩焼き

季の鍋物

あんこう鍋 あっさり仕立て

中皿

和牛ロースト 二種のソースで

初冬の温物

金目鯛のかぶら蒸し 銀あんかけ

お食事

当館名物甘鯛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 地味噌仕立て

水菓子

蒲郡みかんムース 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

旬景浪漫 銀皮荘

総料理長 白井 浩