

三河旬景 紫陽花の季



初夏の味巡り

水無月の組肴

- 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
- 昆布メがす海老の炙り

当館オリジナル包み蒸し

- 炙り鰹の清汁仕立て
- 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
- 赤貝 蛸の洗い 鮪赤身
- 甘海老 炙り吸盤
- 土佐醤油 淡雪塩 妻物色々

初夏の台の物

- 和牛一口ステーキ 焼き野菜
- 自家製おろしポン酢で
- 椎茸 グリーンアスパラ
- カラーピーマン シヤトー人参



水無月のお凌ぎ

巣籠ソーマン

- かいわれ 茗荷 オクラ
- すり胡麻 生姜風味めんつゆ
- 温泉卵

止め肴

鯉のたたきサラダ

- 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 レッドベツパー
- フライドガーリック
- アマニオイルの青しそドレッシング



お食事

“当館名物

めひかりのがまめし”
ひつまぶし風

- 一、そのままで
- 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

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

銀波荘

総料理長 白井 浩