

神意月 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

吹き寄せ流し 海老 占地 栗麩 百合根

レッドキャビア 振り柚子 美味出汁あん

紫芋あけび見立 银杏素揚げ

高足蟹の大吟醸クリームチーズ和え マッシュルームのムースとキャビア添え

あいち鴨胸肉のコンフィ トリュフ風味のナッツ衣

旬の椀物

薄葛仕立 蕪播り流し 帆立真薯 甘鯛葛打ち

紅葉麩 松茸 菊花 結び三ツ葉 生姜

海の恵み

活き伊勢海老 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5種

料理長の逸品

愛知県産牛サーロイン 低温調理のローストビーフ

季節の野菜

山わさびのすず味噌和えを添えて

お食事

白米 香の物 ちりめん山椒

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

H. Hatakeyama

