

## 景月 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

### 夏の味覚

鱧ざく 胡瓜 蓮根 針生姜 土佐酢  
蛤海水寄せ 鮎蓼酢焼き 海老ずんだ揚げ 沢蟹  
高足蟹と茗荷のマリネ  
トマトファルス キヤビア添え  
焼き茄子のムース あいち鴨のコンフィ 豊橋産エディブルフラワー添え

### 旬の椀物

清汁仕立 カマス酒蒸し  
焼雲丹 管ごぼう 数冬瓜 花茗荷 末広柚子

### 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

