

如月 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

冬の味覚

雪掛け車海老 苺白和え 帆立 粟麩 黒豆 三つ葉
河豚と鉄皮煮凍り ぼん酢あん 薬味
高足蟹と蕪のミルフィーユ仕立て キャビア添え
あいち鴨の炙り焼き アンディーブの蒲郡みかん煮添え

旬の椀物

蕪の擂り流し 薄葛仕立 蟹真薯 菜種
火取り舞茸 結び人参 松葉柚子

海の恵み

活きメ伊勢海老 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

ご飯 あいちのかおり米 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

