

三河旬菜

睦月のおもてなし

うるおい

新春 すつきり梅のお酒

組肴と季の愉しみ 旬の恵み色々

烏賊の松前漬け 海老芝煮

黑豆 バイ貝の旨煮 松笠烏賊

白子豆腐 サーモンの押し寿司

銀鱈柚庵焼き 炙り鴨口羅斯

椀替わり 当館自慢の包み蒸し

蛤の潮仕立て 紅白短冊 梅麩

三河湾 睦月のお造り 氷鉢盛り

獲れたて地魚 真鯛松皮造り

赤貝 ぼたん海老 数の子 鮪盛り

あおさ寒天 淡雪塩と土佐醬油で

銀波荘特製 海鮮瓦焼き

海の幸香り 瓦焼き

酒盗のアクセント

季の鍋物

福呼ぶちり鍋 胡麻ポン酢で

中四

和牛ロースト 二種のソースで

酢の物

紅白砵巻き 黄身酢かけ

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

二、お好みで山葵を

三、お出汁をかけて

香の物

寒鰯あら汁 地味噌仕立て

水菓子

りんごとはちみつのムース

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

銀波荘

総料理長 白井 浩