

三河旬菜

如月のおもてなし

うるおい

すつきり梅酒

如月の味散歩 旬の珍味と酒肴

サバフグ唐揚げ 蟹手毬寿司
バイ貝の旨煮 海老芝煮
メヒカリの唐揚げ 若竹真薯
蛸柔らか煮 銀鱈袖庵焼き

椀替わり

海老真薯と菜の花包み蒸し
清汁仕立て

お造り 梅氷鉢盛り

イセエビ造り とら河豚鉄刺
地魚の刺し盛り 栄螺 赤貝
淡雪塩と土佐醤油で

焼き物

活き鮑の踊り焼き

梅季のあたたか鍋

国産和牛しゃぶしゃぶ鍋
自家製ポン酢で

止め肴

和牛ローストとシーフード
二色ソース 和風おろしタレ バルサミコ

お食事

当館名物のどぐろのがまめしひつまぶし風
一、そのままで
二、お好みで山葵を
三、お出汁をかけて

香の物

なめことあおさ汁 地味噌仕立て

水菓子

クリームチーズムース レモンジュレ
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 浪波荘

総料理長 白井 浩