

三河旬菜

弥生のおもてなし

うるおい

さっぱり梅酒

味散步 春がすみの組肴

白魚真丈香梅焼き 銀鱈の幽館焼き

ごま豆腐木の芽みそ田楽 タコの柔か煮

よし海老の浜ゆで バイ貝の旨煮

小鯛寿司 稚鮎の唐揚げ 桜海老豆腐

椀替わり

当館自慢 蛤と春野菜の包み蒸し

潮仕立て

三月のお造り

伊勢海老姿造りと地魚や旬のお造り

淡雪塩と土佐醤油で

焼き物

活き鮑の踊り焼き

弥生の温物

和牛のしゃぶしゃぶ 自家製ポン酢で

こだわりの逸品

金目鯛の煮付け

春の香り

旬の螢烏賊釜揚げ 春野菜とともに

辛子酢味噌で

お食事

ご当地ゆかり 家康鍋

蟹、地魚、野菜入り赤出汁

西浦半島から鷹狩りに出航する徳川家康公が、
出航前に漁をして、地元の魚や野菜を使い、
八丁味噌で煮込んだ鍋料理を食べて精を付けた。
というのが家康鍋の由来

地元産白米 あいちのかおり

香の物

水菓子 女将スイーツ

桜あんプリン桜ゼリーかけ

あまおう葛もち 旬の果実

旬景浪漫

浪波荘

総料理長 白井 浩