

三河旬菜

弥生のおもてなし

うるおい

ほんのり香る梅酒

味散步 春がすみの組肴

筍カステラ 桜豆腐 海老芝煮

バイ貝の旨煮 タラの芽天麩羅

小鯛手毬寿司

ホタルイカ酢味噌掛け

蛸柔らか煮 銀鱈柚庵焼き

椀替わり

白魚しん薯と鍵蕨の包み蒸し

潮仕立て

三河湾の春便り 氷鈴盛り

獲れたて地魚二種 赤貝 鮪

あおさ寒天 淡雪塩と土佐醤油で

銀波莊特製 海鮮瓦焼き

海の香り 瓦焼き

酒盗のアクセント

弥生の逸品

和牛ロースト

和風おろしダレ バルサミコ

花月の温物

桜海老の茶碗蒸し 花卉百合根

銀餡をかけて

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

あおさと浅煎汁 地味噌仕立て

水菓子

苺ムース 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

銀波莊

総料理長 白井 浩