

三河旬菜

師走のおもてなし

うるおい

さっぱり梅のお酒

組肴と季の愉しみ 旬の恵み色々

水雲の養老寄せ 海老芝煮

銀杏松揚げ バイ貝の旨煮

蟹の押し寿司 蟹味噌豆腐

衣被ぎのウニ焼き 銀鱈柚庵焼き

炙り鮭のくわい真丈

椀替わり 当館自慢の包み蒸し

白子豆腐 焼き河豚 梅麩

三河湾の便り お造り盛り

イセエビ造り

地魚の刺し盛り 栄螺

淡雪塩と土佐醤油で

焼き物

活き鮑の踊り焼き

師走の逸品

とらふぐ鉄刺

季の鍋物

寒鰯しゃぶしゃぶ 自家製ポン酢で

中皿

和牛ロースト 二種のソースで

冬の温物

金目鯛のかぶら蒸し 銀あんかけ

お食事

当館名物甘鯛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

若布となめこ汁 地味噌仕立て

水菓子

蒲郡みかんムース 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

浪波荘

総料理長 白井 浩