

三河旬景

師走のおもてなし

旬

季の前菜

旬の先附と旬の酒肴めぐり

- 梅のお酒
- あん肝豆腐 カキグラタン
- 銀鱈西京焼き 河豚唐揚げ
- 蟹もずく 吉海老
- 柿玉子 梅板半梅肉焼き

椀替わり

当館自慢の月替わりの包み焼き

- 海老しん薯 梅麩
- カクテルシユリンプ
- 炙りしめじ 三ツ葉 針柚子

彩

十二月のお造り

師走の刺し盛り

- 三河湾の獲れたて地魚 鮪赤身
- ぼたん海老 帆立貝 甲烏賊
- 土佐醤油 淡雪塩 妻物色々

冬の温もり

あんこう鍋 野菜色々

- 白菜 笹打ち白葱 豆腐
- エノキ茸 芹 マロニー
- 菊花人参

冬

今月の中皿

和牛ロースト 和風おろしタレ

- マッシュポテトロースト
- シャトー人參 椎茸 青唐
- 黄パプリカ マイクロピノ

旬の焼き物

鰻大根

- 鰻照り焼き 染み大根 人参
- 春菊お浸し 針柚子 青菜

師走の蒸し物

のどぐろのかぶら蒸し 銀餡かけ

- 百合根 銀杏 木耳
- 三ツ葉 山葵

味

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

福汁 地味噌仕立て

香物

- 沢庵 赤かぶ 野沢菜

デザート

女将スイーツと旬の果実

- 抹茶ムース 生クリーム 小豆
- 苺 シヤインマスカット
- 柿 ドラゴンフルーツ

旬景浪漫

銀波荘

総料理長 白井 浩