

三河旬景の夏

文月のおもてなし

旬

夏の組着

旬の恵み色々

山桃酒

玉子豆腐イクラのせ

ソーメンオクラ 寄せ夏野菜

帆立道明寺あん掛け

銀鱈西京焼き 日光唐揚げ

がす海老昆布炙り 枝豆

沢蟹唐揚げ もろこし醤油焼き

当館オリジナル包み蒸し

鰻の白焼き包み蒸し

三河一色産鰻白焼き

うずら卵 アオサつみれ

生きくらげ オクラ 茗荷

彩

三河湾の夏

旬のお造り盛り合わせ

三河湾の獲れたて地魚

中とろ とんぼ 栄螺

当館自慢の伊勢海老姿造り

土佐醤油 淡雪塩 妻物色々

季の焼き物

活き鮑の踊り焼き

活き鮑 バター

涼

文月の中西

和牛の冷しゃぶ生春巻きサラダ
特製胡麻ポンで

レタス オニオンスライス

人参 かいわれ

生春巻きミート

今月の逸品

名物大浅蜷の浜焼き

大浅蜷 矢生姜 レモン

止め肴

鱧の落とし

トマト レモン ラディッシュ

骨切り鱧 穂じそ

吸い蕪菜 梅肉たれ

味

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

二、お好みで山葵を

三、お出汁をかけて

地蟹と冬瓜汁 合わせ地味噌仕立て

香物

沢庵 茄子 胡瓜 牛蒡

デザートプレート

女将スイーツと旬の果実

桃のムースジュレ掛け

西瓜 メロン 桜桃

一口くず夏みかん

旬景浪漫

銀皮荘

総料理長 白井 浩