

三河旬菜

皐月のおもてなし

うるおい

さっぱり梅のお酒

組肴 初夏の酒肴色々

ほうれん草田楽 海老芝煮
バイ貝の旨煮 小鯛手毬寿司
あおさ真丈 稚鮎唐揚げ
よもぎ豆腐 銀鱈柚庵焼き

椀替わり

白川と萹菜の包み蒸し
潮仕立て

三河湾の便り 氷鈴盛り

イセエビ造り
地魚の差し盛り 鳥貝 栄螺
淡雪塩と土佐醬油で

焼き物

活き鮑の踊り焼き

初夏の逸品

和牛ロースト 野菜とともに
和風おろしダレ バルサミコ

今月の逸品

金目鯛の煮付け

さっぱり酢の物

紅ズワイ蟹の砵巻き 黄身酢掛け

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

香の物

若布となめこ汁 地味噌仕立て

水菓子

マンゴームース 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