

三河旬菜

霜月のおもてなし

うるおい

さわやか柚子酒

組肴と季の愉しみ 山海の恵み色々

和牛ロースト 海老旨煮

チーズもみじ バイ貝の旨煮

銀鱈の幽庵焼き 炙り鴨のロース

カマスの小袖寿司 菊花大根

柿玉子と河豚の皮入りつくね

椀替わり

白子豆腐と焼き河豚包み蒸し

清汁仕立て

三河湾 霜月のお造り

伊勢海老と地魚等の刺し盛り

淡雪塩と土佐醬油で

焼き物

鮑料理

こだわりの逸品

蒲郡で水揚げ のどぐろの塩焼き

旬の鍋物

和牛のしゃぶしゃぶ

自家製ポン酢で

酢肴

ズワイ蟹の磯辺巻き 吉野酢かけ

初冬の温物

金目鯛かぶら蒸し

銀鮎かけ 山葵添え

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 合わせ地味噌仕立て

水菓子

柚子のムース りんご葛もち

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

銀波荘

総料理長 白井 浩