

三河旬菜

如月のおもてなし

うるおい

さっぱり梅酒

先附と季の酒肴めぐり

桜海老豆腐とびこ乗せ 蟹鮭博多

鰯の生姜煮 和牛のロースト

銀鱈の幽庵焼き トリユフ松風

メヒカリ香梅揚げ たこの柔らか煮

椀替わり

当館自慢旬の包み蒸し 潮仕立て

二月のお造り

伊勢海老姿造りと地魚や旬のお造り

氷鈴盛り 淡雪塩と土佐醤油で

とら河豚の鉄刺 別皿で

焼き物

活き鮑の踊り焼き

冬の温もり

和牛のしゃぶしゃぶ 自家製ポン酢で

季の美味野菜とともに

さっぱり箸休め

三河湾の渡り蟹の蟹酢

お食事

ご当地ゆかり 家康鍋

蟹、地魚、野菜入り赤出汁

西浦半島から鷹狩りに出航する徳川家康公が、
出航前に漁をして、地元の魚や野菜を使い、
八丁味噌で煮込んだ鍋料理を食べて精を付けた。
というのが家康鍋の由来

地元産白米 あいちのかおり

香の物

水菓子 女将スイーツ

いちごのムースと旬の果実

旬景浪漫 浪皮荘

総料理長 白井 浩