

## 三河旬菜

文月のおもてなし

うるおい

さわやか梅酒

組肴と季の碗 旬の恵み色々

海老の芝煮 どうもろこしつみれ揚げ

バイ貝の旨煮 銀鱈の幽庵焼き

枝豆 和牛のロースト和風ソース

穴子のテリリーヌ 枝豆真丈

冷やし茶碗蒸し 蟹餡かけ

三河湾 夏のお造り

獲れたて地魚と旬のとんぼ

魚介刺し盛り

淡雪塩と土佐醤油で

文月の焼き物

海の香り 瓦焼き

酒盗のアクセント

涼しげ お凌ぎ

米茄子と鴨ロースの冷やし鉢

八方出汁と玉味噌をかけて

旬の止め肴

鱧の落とし 旨だしジュレ蕪菜

梅肉添え

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

香の物

地蟹と冬瓜汁 合わせ地味噌仕立て

水菓子

桃のムース 水まんじゅう

旬の果実

旬景浪漫

浪波荘

総料理長 白井 浩