

旬景旬彩

景月のおもてなし



旬

季の遊び

景月の組肴

- 巨峰酒
- 海老寄せマリネ 鱧黄身揚げ
- 銀鱈西京焼き 里芋黄身焼き
- バイ貝旨煮 鰻小袖
- 沢蟹唐揚げ
- 一口鴨スモークと炙りクリームチーズ串

椀代わり

- 冷製茶碗蒸し 冷やしゼラ餡かけ
- 海老 ささみ 粒枝豆
- 生キクラゲ オクラ
- イクラ 金箔



彩

夏越しの三河湾

旬の刺し盛り

- 三河湾の獲れたて地魚
- とろ鮪 栄螺
- 当館自慢のイセエビ姿造り
- 土佐醤油 淡雪塩 妻物色々

今月の焼き物

- 活き鮑の踊り焼き
- 活き鮑 バター



涼

景月の冷やし鉢

和牛の冷しやぶ春巻きサラダ
自家製ポン酢で

- 和牛 赤黄人参 かいわれ
- 玉葱 ライスペーパー

水貝 吸い酢で

- 胡瓜 じゆん菜 ミニトマト
- ラディツシユ 帆立 つぶ貝
- 甲烏賊 炙りがす海老昆布

うざくと炙り鴨のレモン

- 打ち胡瓜 酢取り茗荷 針生姜
- かいわれ 花丸胡瓜

八月の逸品

大浅蛸の浜焼き

- 大浅蛸 矢生姜 レモン



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 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

- 西瓜 赤肉メロン 巨峰 桜桃
- ロールケーキ ぶどうくず餅
- ぶどうゼリー

旬景浪漫

銀皮荘

総料理長 白井 浩