

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

獲れたて地魚二種 赤貝 魚介刺し盛り

淡雪塩と土佐醤油で

銀波荘特製 海鮮瓦焼き

海の香り 瓦焼き

酒盗のアクセント

旬の鍋物

あんこう鍋 あん肝や野菜とともに

初冬の温物

金目鯛かぶら蒸し

銀鮎かけ 山葵添え

酢の物

深海より水揚げ めひかりの南蛮漬け

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

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