

三河旬菜

神楽月のおもてなし

うるおい

すっきり梅酒

錦秋の先附

ズワイ蟹磯辺巻き 吉野酢

組着と季の愉しみ 旬の恵み色々

海老の芝煮 さばぶぐ唐揚げ

胡麻豆腐 バイ貝の旨煮

銀鱈の幽庵焼き 六方芋の白煮

海老真丈の菹焼き 栗の紅葉もみじ

柿玉子と揚げ銀杏

椀替わり

松茸 牡蠣黄身煮の吸い物

潮仕立て

秋のお造り

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

神楽月の鍋物

和牛サーロインロースト

二種のソースで

こだわりの逸品

蒲郡で水揚げ のどぐろの塩焼き

お食事

当館名物金目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

秋浅蛸汁 合わせ地味噌仕立て

水菓子

栗きんとんとまんじゅう

栗のムース 旬の果実

旬景浪漫

銀波荘

総料理長 白井 浩