

## 霜月 うらら創作膳

### うるおい

果実酒炭酸割

### 先付

三河湾の幸の石焼  
車海老 平貝 烏賊

### 秋の味覚

柚子豆乳豆腐 イクラ 三ツ葉 美味出汁 塩煎り銀杏  
川海老唐揚げ 松の実塩 サーモンのコンフィ  
高足蟹のスプラウトサラダ キャビア添え  
あいち鴨の炙り焼き 九条ねぎと茗荷のコンディマン

### 旬の椀物

清汁仕立  
萩花真薯 海老 銀杏 小豆 隠元豆 菊花

### 海の恵み

活き伊勢海老 西浦漁港水揚げ地魚2種  
土佐醤油とからすみ塩

### 玉手箱

小鉢いろいろ

### 料理長の逸品

愛知県産牛サーロイン 低温調理のローストビーフ  
季節の野菜  
山わさびのすず味噌和えを添えて

### お食事

ご飯 あいちのかおり米 香の物 ちりめん山椒

### 留椀

あおさの八丁味噌汁

### 甘味

こだわりのスイーツと旬の果実

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

うらら和食料理長 八木 幸治

八木 幸治



うらら洋食料理長 畠山 裕規

H. Hatakeyama

